



















# SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 04.07. - 08.07.2022 (27. Woche)



	Menü 1 ohne Schwein	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 die Alternative	Menü 4 Renner der Woche	Menü 5 Salat der Woche	Menü 6 Rohkostsalat-Beilage*
<b>Montag</b>	<b>Hähnchenpfanne "Pusta"</b> mit Tomaten- und Paprikawürfeln, dazu Butterreis  <b>A1,F,I</b>	<b>Gemüseplatte "Kunterbunt"</b> (Brokkoli, Bohne, Blumenkohl, Karotte) überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Spätzle  <b>A1,C,F,G,I</b>	<b>Neu! Serbischer Bohneneintopf</b> mit Rauchfleischwürfeln und Zwiebeln dazu 1 Brötchen  <b>A1,F,I</b>	<b>Montag - Freitag</b>  <b>Geflügelhacksteak "Big Rib"</b>  mit Tomatencreme, dazu Spiralnudeln  Dessert wie Menü 1 bis 3  <b>A1, G, I, J</b>	<b>Montag - Freitag</b>  <b>Salat "Athen"</b>  Fetawürfel und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing  <b>C,G,I,J</b>	<b>Mixsalat (Eisberg, Endivie, Karotte) mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)</b>
<b>Dienstag</b>	<b>Geflügelbratwurst<sup>2,7</sup></b> mit Sauce, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree  <b>Kirschquark (G) A1,G,I</b>	<b>Vegetarische Reispfanne</b> Vollkornreis mit Brokkoliröschen und Karottenscheiben, dazu Schnittlauchsauc  <b>A1,F,G,I</b>	<b>Paprikaschnitzel</b> mit pikanter Sauce, dazu Salzkartoffeln <sup>6</sup>  <b>A1,C,I</b>			<b>Partysalat<sup>2+4 (I)</sup></b>
<b>Mittwoch</b>	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln <sup>6</sup>  <b>Obst<sup>8</sup> A1,G,I</b>	<b>Gemüsesuppe</b> (Erbse, Karotte, Sellerie, Bohnen) und Kartoffelwürfeln <sup>6</sup> , dazu 1 Brötchen  <b>Obst<sup>8</sup> A1,F,I</b>	<b>Knackige Wiener Würstchen<sup>2,6</sup></b> mit buntem Gemüse, dazu Kartoffelpüree  <b>Obst<sup>8</sup> A1,G,I,J</b>			<b>Karottensticks</b>
<b>Donnerstag</b>	<b>Putengeschnetzeltes</b> in Rahmchampignonsauce, dazu Langkornreis  <b>A1,G,I</b>	<b>Gemüsefrikadelle</b> mit Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln <sup>6</sup> <b>A1,C,G,I</b>	<b>Kleine Hefeklöße natur</b> mit warmen Pflaumenkompott  <b>A1,C,G</b>			<b>Radieschen</b> 
<b>Freitag</b>	<b>Seelachsfilet: natur</b>  mit Gemüsesahnesauce (Karotte, Sellerie, Paprika), dazu Salzkartoffeln <sup>6</sup> <b>Obst<sup>8</sup> A1,D,G,I</b>	<b>Nudelaufauf</b> Spiralnudeln in feiner Spinat- Käsesauce, überbacken mit Gouda <sup>1,2</sup> <b>Obst<sup>8</sup> A1,G,I</b>	<b>"Dragonballs"</b> Partyfrikadellen in würziger Tomaten-Paprikasauce, dazu Kartoffelpüree  <b>Obst<sup>8</sup> A1,C,G,I,J</b>			<b>Gurkensticks</b> 

EU-Zulassungs-Nr. HE 30376

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

**Allergene:** Gluten: A1=Weizen; A2=Roggen; A3=Gerste; A4=Hafer; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Laktose; Schalenfrüchte: H1=Mandeln; H2=Haselnüsse; H3 Walnüsse; H4 Cashewnüsse; H5=Pekannüsse; H6=Paranüsse; H7=Pistazien; H8=Macadamianüsse; H9=Queenslandnüsse; I=Sellerie; J=Senf; K=Sesamamen; L=Schwefeldioxid; M=Lupinen; N=Weichtiere  
**Zusatzstoffe:** 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Nitritpökelsalz; 4=mit Süßungsmittel; 5=kann Gräten enthalten; 6=mit Antioxidationsmittel; 7=mit Phosphat; 8=gewachst; 9=Formfleisch

\* Mindestabnahmemenge 10 Portionen, nicht in Einzelportionen lieferbar (à 40 g/Portion)

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen dir guten Appetit, deine regionale Küche aus Baunatal!  
☎ 05665 / 6666 · Fax 05665 / 7667 · Fuldastraße 9 · 34225 Baunatal

**fm-baunatal.de**