



















SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 08.08. - 12.08.2022 (32. Woche)



	Menü 1 ohne Schwein	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 die Alternative	Menü 6 Rohkostsalat-Beilage*
Montag	 Hähnchenpfanne  Hähnchenbruststreifen in sahniger Sauce mit Brokkoliröschen und Champignons, dazu Butterreis Obst: A1,F,G,I	Blumenkohl in Sahnesauce, dazu Salzkartoffeln ⁶ Obst: A1,F,G,I	Brechbohneintopf  mit Wiener Würstchen ^{2,4,6} und Kartoffelstücken, dazu 1 Brötchen Obst: A1,F,I,J	Gurkensticks
Dienstag	Gegrillte Hähnchenkeule in Geflügelsauce, dazu Erbsen- und Möhrengemüse und Kartoffeln ⁶  A1,G,I	 "Ricotta Spinaci" Tortellini mit Spinat- und Frischkäsefüllung, dazu Tomatencreme A1,C,F,G,I	 Schlemmerpfanne Schweinegulasch in würziger Sauce mit Paprikawürfeln, Mais und Spiralnudeln A1,F,I	 Paprikasticks rot
Mittwoch	 Penne-Nudeln mit Rindfleisch-Kräuter-Sauce, dazu geriebener Hartkäse ^{1,2} Pfrischkompott A1,F,G,I	 Eieromelett mit Rahmchampignons, dazu Salzkartoffeln ⁶ Pfrischkompott A1,C,G,I	Spätzle mit Gemüse-Kräuterrahmsauce (Erbsen, Möhren, Brokkoli, Champignons) Pfrischkompott A1, C, G, I	Karottensticks
Donnerstag	 Kalbfleischbällchen mit Rahmsauce, dazu buntes Gemüse und Kartoffelpüree A1,C,G,I,J	 Bunter Paprikatopf bunte Paprikastreifen in rahmiger Tomatensauce, dazu Vollkornnudeln Obst: A1,F,G,I	Soljanka ^{2,3,4,6} deftige Suppe mit Jagdwurst ^{2,3} , Paprika u. Gurke ⁴ , dazu 1 Brötchen  A1, G, I, J	Eisbergsalat mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)
Freitag	Mildes Hähnchencurry mit Gemüsestreifen, dazu Basmatireis  A1,F,G,I	Vegetarische Nuggets mit Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree A1,F,G,I	Heringstopf "Matjes Art" pikante Tunke mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurken, dazu Salzkartoffeln ⁶ (getrennt verpackt)   C,D,G,J	 Kohlrabisticks

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