



















# SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 15.08. - 19.08.2022 (33. Woche)



	Menü 1 ohne Schwein	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 die Alternative	Menü 6 Rohkostsalat-Beilage*
<b>Montag</b>	 <b>Tomatencremesuppe</b> mit Reiseinlage, dazu 1 Vollkornbrötchen  A1,A2,A3,G,K	<b>Vegetarische Paprikaschote</b> mit Tomatensauce, dazu Reis  A1,C,F,I,J	<b>Geflügelfrikadellenbällchen</b> auf Rahmkohlrabi, dazu Kartoffelpüree  A1,C,G,I,J	 <b>Kohlrabisticks</b>
<b>Dienstag</b>	<b>Hacksteak "Puszta Art"</b> mit Paprikasauce, dazu Kartoffelpüree  Fruchtjoghurt (G) A1,C,G,I	<b>Vegetarischer Möhreintopf</b> (Karotte, Sellerie, Petersilie), dazu 1 Brötchen  Fruchtjoghurt (G) A1,F,I	<b>Spaghetti "Carbonara"</b> Vollkornspaghetti mit Käse- Sahnesauce und Schinkenwürfel.  Fruchtjoghurt (G) A1,F,G,I	<b>Karottensticks</b>
<b>Mittwoch</b>	<b>Gekochte Eier</b> in Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln <sup>6</sup>  Obst: A1,C,G,I,J	<b>Milchreis</b> mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus  Obst: G	 <b>Geschnetzeltes</b> "Art Stroganoff" mit Gewürzgurken und Champignons, dazu Senfrahmsauce und Salzkartoffeln <sup>6</sup>  Obst: A1,F,G,I,J	 <b>Radieschen</b>
<b>Donnerstag</b>	<b>Hähnchenbruststreifen</b> in Käse-Sahnesauce, dazu bunter Gemüsereis  Obst: A1,F,G,I	 <b>Gemüsefrikadelle</b> (Kürbis-Steckrübe) mit Sesamkartoffeln <sup>6</sup> , dazu Quark- Dip mit frischen Kräutern Obst: A1,G,K	<b>Fleischkäse<sup>2</sup></b> mit Bratensauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln <sup>6</sup>  Obst: A1,G,I	 <b>Gurkensticks</b>
<b>Freitag</b>	 <b>Seelachsfilet<sup>1</sup> natur</b> mit Blattspinat und Salzkartoffeln <sup>6</sup>  A1,D,G,I	<b>Tortellini</b> mit Käse und Spinat gefüllt, dazu Tomatensauce  A1,C,G,I	<b>Paniertes Schnitzel</b> mit Jägersauce, dazu Salzkartoffeln <sup>6</sup>  A1,G,I	<b>Krautsalat in saurer Sahne<sup>2,4</sup></b> (G)

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=Sesamsamen; 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**