



















SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 22.08. - 26.08.2022 (34. Woche)



	Menü 1 ohne Schwein	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 die Alternative	Menü 6 Rohkostsalat-Beilage*
Montag	Mediterranes Gemüse in rahmiger Tomatencreme mit Champignons, Paprika, Zucchini und Möhren, dazu grüne Bandnudeln  A1,F,G,I	Veg. Möhren-Kohlrabi-Eintopf dazu 1 Brötchen A1, L	Feiner Fleischkäse: mit Sauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree  A1,G,I	 Paprikasticks rot
Dienstag	Bunte Reispfanne mit versch. Gemüse (Paprika, Tomaten, Bohnen) und Hähnchenbrustwürfel  Obst: F	 Rührei auf Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree Obst: A1,C,F,G,I	Deftiger Wurstgulasch gebratene Jagdwurstwürfel in rahmiger Sauce, dazu gebutterte Spiralnudeln  Obst: A1,F,G,I	Mixsalat (Eisberg, Endivie, Karotte) mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)
Mittwoch	 "Mexico-Teller" mildes Chili con Carne mit roten Kidneybohnen, dazu Fladenbrot A1,F,I	 Gemüsebratling (Möhre, Pastinake, Erbse) mit Schnittlauchsauce, dazu Vollkornreis A1,G,I	Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Pfirsichkompott A1,G	 Kohlrabisticks
Donnerstag	Geflügel-Bratwürstchen ^{2,7} auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln ₆ und Ketchup ₂  Vanillepudding(G) A1,G,I	Penne Nudeln mit Gemüse-Sahnesauce (Erbse, Möhre, Mais) Vanillepudding(G) A1,F,G,I	Hähnchenbrustfilet  mit Geflügelsauce, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln ₆  Vanillepudding(G) A1,G,I	 Eisbergsalat mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)
Freitag	 Leckere Spaghetti mit Tomaten-Thunfischsauce und Erbsen  Obst: A1,D,G,I	Eierpfannkuchen natur mit warmen Kirschkompott A1,C,G	Hackfleischpfanne mit Mais, Möhren und Erbsen, dazu Butterreis  A1,F,I	Gurkensalat

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