

















SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 24.10. - 28.10.2022 (43. Woche)



	Menü 1 ohne Schwein	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 die Alternative	Menü 6 Rohkostsalat-Beilage*
Montag	Hähnchenpfanne "Pusta" mit Tomaten- und Paprikawürfeln, dazu Butterreis  A1,F,I	Gemüseplatte "Kunterbunt" (Brokkoli, Bohnen, Blumenkohl, Karotten) überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln  A1,C,F,G,I	"Perlentaucher" Graupensuppe mit Krakauer Würstchen ²⁺⁶ und feinem Gemüse  A1,F,G,I,J	Mixsalat (Eisberg, Endivie, Karotte) mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)
Dienstag	Geflügelbratwurst^{2,7} mit Sauce, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree  Obst² A1,G,I	Vegetarische Reispfanne Vollkornreis mit Brokkoliröschen und Karottenscheiben, dazu Schnittlauchsauce  Obst² A1,F,G,I	Paprikaschnitzel mit pikanter Sauce, dazu Salzkartoffeln ⁶ Obst² A1,C,I	Partysalat^{2+4 (I)}
Mittwoch	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln ⁶  Kirschjoghurt (G) A1,G,I	Gemüsesuppe (Erbsen, Karotten, Sellerie, Bohnen) und Kartoffelwürfeln ⁶ , dazu 1 Brötchen  Kirschjoghurt (G) A1,F,I	Knackige Wiener Würstchen^{2,6} mit buntem Gemüse, dazu Kartoffelpüree  Kirschjoghurt (G) A1,G,I,J	Eisbergsalat mit Sauerrahm- Dressing (C,G,J)
Donnerstag	Putengeschnetzeltes in Rahmchampignonsauce, dazu Langkornreis  A1,G,I	Gemüsefrikadelle mit Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln ⁶ A1,C,G,I	Kleine Hefeklöße natur mit warmen Pflaumenkompott  A1,C,G	Radieschen 
Freitag	Seelachsfilet: natur  mit Gemüsesahnesauce (Karotten, Sellerie, Paprika), dazu Salzkartoffeln ⁶ Obst² A1,D,G,I	Nudelaufauf Spiralnudeln in feiner Spinat- Käsesauce, überbacken mit Gouda ^{1,2} Obst² A1,G,I	"Dragonballs" Partyfrikadellen in würziger Tomaten-Paprikasauce, dazu Kartoffelpüree  Obst² A1,C,G,I,J	Gurkensticks 

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