

















SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 21.11. - 25.11.2022 (47. 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*
Montag	Herzhafte Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln und Kartoffelwürfeln, dazu 1 Brötchen  A1,F,I	Gemüseplatte "Gärtnerin" (Blumenkohl, Brokkoli, Karotte, Bohne) überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln.  A1,G,I	Gefüllte Paprikaschote mit pikanter Hackfleischfüllung, dazu Tomatensauce und Salzkartoffeln.  A1,C,F,G,I,J	Montag - Freitag Rahmgulasch vom Schwein  mit Pariser Karotten und Thüringer Klöße <i>Dessert Di, Mi u. Fr wie Menü 1 bis 3</i> A1,F,G,I	Montag - Freitag Salat "Italia" Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing C,G,I,J	Paprikasticks gelb
Dienstag	Hühnerfrikassee in Holländischer Sauce mit Spargelstücken, dazu bunter Gemüseris  Apfelmus A1,C,F,G,I	Ratatouillegemüse (Tomate, Zucchini, Aubergine, Paprika) in rahmiger Tomaten-Kräuter-Sauce, dazu Vollkornspiralen  Apfelmus A1,F,G,I	Bratwürstchen mit würziger Curry-Ketchup-Sauce, dazu Kartoffelpüree und Krautsalat ^{2,4} mit Schmand  Apfelmus A1,G,I			Kohlrabisticks
Mittwoch	Mildes Chili con Carne Rinderhackfleisch mit roten Kidneybohnen, dazu Butterreis  Obst⁵ A1,F,I	Milchreis mit heißen Kirschen Obst⁵ G	Köttbullar Schwedische Hackbällchen mit Pilzrahmsauce und Spätzle  Obst⁵ A1,C,G,I			Eisbergsalat mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)
Donnerstag	Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln.  A1,G,I	Bandnudeln mit Blattspinat in Käsecremesauce  A1,F,G,I	Eierpfannkuchen mit warmer Vanillesauce, dazu 1 Portion Nougatcreme A1,C,F,G,H2			Radieschen
Freitag	Asiapfanne zarte Hähnchenbruststreifen auf süß-saurem Chinagemüse (Bambus, Sojasprossen, Karotten), dazu Basmatireis  Obst⁵ F,I	Bunte Nudeltaschen Gemüsetortellini (Karotte, Sellerie, Spinat) in leckerer Tomatensauce Obst⁵ A1,G,I	Leckere Spaghetti mit Tomaten-Thunfischsauce und Erbsen   Obst⁵ A1,D,G,I			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=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