



SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 28.11. - 02.12.2022 (48. 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	Hähnchenpfanne Hähnchenbruststreifen in sahniger Sauce mit Brokkoliröschen und Champignons, dazu Butterreis Obst: A1,F,G,I	Blumenkohl in Sahnesauce, dazu Salzkartoffeln Obst: A1,F,G,I	Thüringer Linseneintopf mit Rotwurst, Wiener Würstchen ^{2,6} und Kartoffelwürfeln, dazu 1 Brötchen Obst: A1,F,G,I,J	Montag - Freitag	Montag - Freitag	Gurkensticks
Dienstag	Penne-Nudeln mit Rindfleisch-Kräuter-Sauce, dazu geriebener Hartkäse ^{1,2} A1,F,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	Pizza Margherita	Thunfischsalat	Paprikasticks rot
Mittwoch	Hähnchenpfanne "Puszta" mit Tomaten- und Paprikawürfeln, dazu Butterreis Pfirsichkompott A1,F,I	Eieromelett mit Rahmchampignons, dazu Salzkartoffeln Pfirsichkompott A1,C,G,I	Spätzle mit Gemüse-Kräuterrahmsauce (Erbsen, Möhren, Brokkoli, Champignons) Pfirsichkompott A1, C, G, I	mit Tomatensauce und Gouda ^{1,2} überbacken, dazu Möhrensalat ²	Thunfisch auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing	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} deftige Suppe mit Jagdwurst ^{2,3} , Paprika u. Gurke ⁴ , dazu 1 Brötchen A1, G, I, J	Dessert Mo u. Mi wie Menü I bis III	Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing	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 (getrennt verpackt) C,D,G,J	A1,G	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