



SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 05.12. - 09.12.2022 (49. 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	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage, dazu 1 Vollkornbrötchen A1,A2,A3,G,K	Vegetarische Paprikaschote mit Tomatensauce, dazu Reis A1,C,F,I,J	Geflügelfrikadellenbällchen auf Rahmkohlrabi, dazu Kartoffelpüree A1,C,G,I,J	Montag - Freitag	Montag - Freitag	Kohlrabisticks
Dienstag	Hacksteak "Puszta Art" mit Paprikasauce, dazu Kartoffelpüree Fruchtjoghurt (G) A1,C,G,I	Möhreintopf (Karotte, Sellerie, Petersilie), dazu 1 Brötchen Fruchtjoghurt (G) A1,F,I	Spaghetti "Carbonara" Vollkornspaghetti mit Käse- Sahnesauce und Schinkenwürfeln. Fruchtjoghurt (G) A1,F,G,I	Backfischhappen₅	Salat "Sweet Dreams" 	Karottensticks
Mittwoch	Gekochte Eier in Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln ₆ Obst ₈ A1,C,G,I,J	Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus Obst ₈ G	Geschnetzeltes "Art Stroganoff" mit Gewürzgurken und Champignons, dazu Senfrahmsauce und Salzkartoffeln ₆ Obst ₈ A1,F,G,I,J	mit warmen Kartoffelsalat ₆ , dazu Ketchup ₂	Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing	Radieschen
Donnerstag	Hähnchenbruststreifen in Käse-Sahnesauce, dazu bunter Gemüserais Obst ₈ A1,F,G,I	Gemüsefrikadelle (Kürbis-Steckrübe) mit Sesamkartoffeln ₆ , dazu Quark- Dip mit frischen Kräutern Obst ₈ A1,G,K	Fleischkäse ₂ mit Bratensauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln ₆ Obst ₈ A1,G,I	Dessert wie Menü 1 bis 3		Gurkensticks
Freitag	Seelachsfilet _{natur} mit Blattspinat und Salzkartoffeln ₆ A1,D,G,I	Knusper-Gemüse-Tasche mit Sahnesauce, dazu Djuvecreis A1,G	Paniertes Schnitzel mit Jägersauce, dazu Salzkartoffeln ₆ A1,G,I	A1,C,F,G,I	C,G,I,J,H3	Krautsalat in saurer Sahne ₂₊₄ (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=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