



# SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 12.12. - 16.12.2022 (50. 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*				
<b>Montag</b>	<b>Mediterranes Gemüse</b> in rahmiger Tomatencreme mit Champignons, Paprika, Zucchini und Möhren, dazu grüne Bandnudeln A1,F,G,I	<b>Veg. Möhren-Kohlrabi-Eintopf</b> dazu 1 Brötchen A1, I	<b>Feiner Fleischkäse:</b> mit Sauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree A1,G,I	<b>Montag - Freitag</b>  <b>"Winterzauber Griesbrei"</b>  Hausgemachter Griesbrei mit Zucker und Zimt, dazu Pfirsichkompott  Dessert Di und Do wie Menü 1 bis 3  A1,G	<b>Montag - Freitag</b>  <b>Chefsalat</b>  gekochte Schinkenstreifen <sub>2</sub> und Goudawürfel <sub>1+2</sub> auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing  C,G,J	<b>Paprikasticks rot</b>				
<b>Dienstag</b>	<b>Bunte Reispfanne</b> mit versch. Gemüse (Paprika, Tomaten, Bohnen) und Hähnchenbrustwürfel Obst <sub>2</sub> F	<b>Rührei</b> auf Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree Obst <sub>2</sub> A1,C,F,G,I	<b>Deftiger Wurstgulasch</b> gebratene Jagdwurstwürfel in rahmiger Sauce, dazu gebutterte Spiralnudeln Obst <sub>2</sub> A1,F,G,I			<b>"Winterzauber Griesbrei"</b>	<b>Chefsalat</b>	<b>Mixsalat (Eisberg, Endivie, Karotte) mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)</b>		
<b>Mittwoch</b>	<b>"Mexico-Teller"</b> mildes Chili con Carne mit roten Kidneybohnen, dazu Fladenbrot A1,F,I	<b>Gemüsebratling</b> (Möhre, Pastinake, Erbse) mit Schnittlauchsauce, dazu Vollkornreis A1,G,I	<b>kleine Frikadellen</b> mit Champignonrahmsauce, dazu Kartoffelpüree A1,C,G,I,J					<b>"Winterzauber Griesbrei"</b>	<b>Chefsalat</b>	<b>Kohlrabisticks</b>
<b>Donnerstag</b>	<b>Geflügel-Bratwürstchen<sub>2+7</sub></b> auf Sauerkraut <sub>2</sub> , dazu Salzkartoffeln <sub>6</sub> und Ketchup <sub>2</sub> Vanillepudding(G) A1,G,I	<b>Penne Nudeln</b> mit Gemüse-Sahnesauce (Erbse, Möhre, Mais) Vanillepudding(G) A1,F,G,I	<b>Hähnchenbrustfilet</b> mit Geflügelsauce, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln <sub>6</sub> Vanillepudding(G) A1,G,I			<b>"Winterzauber Griesbrei"</b>	<b>Chefsalat</b>			<b>Eisbergsalat mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)</b>
<b>Freitag</b>	<b>Leckere Spaghetti</b> mit Tomaten-Thunfischsauce und Erbsen Obst <sub>2</sub> A1,D,G,I	<b>Eierpfannkuchen natur</b> mit warmen Kirschkompott A1,C,G	<b>Hackfleischpfanne</b> mit Mais, Möhren und Erbsen, dazu Butterreis A1,F,I							<b>"Winterzauber Griesbrei"</b>

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**