



SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 23.01. - 29.01.2023 (04. 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 Pfirsichkompott A1,F,G,I | Blumenkohl in Sahnesauce, dazu Salzkartoffeln Pfirsichkompott A1,F,G,I | "Perlentaucher" Graupensuppe mit feinem Gemüse Pfirsichkompott A1,F,G,I,J | Montag - Freitag | Nur Dienstag und Donnerstag* | Gurkensticks |
| Dienstag | Hähnchenpfanne "Puszta" mit Tomaten- und Paprikawürfeln, dazu Butterreis A1,F,I | "Ricotta Spinaci" Tortellini mit Spinat- und Frischkäsefüllung, dazu Tomatencreme Obst: A1,C,F,G,I | Schlemmerpfanne Schweinegulasch in würziger Sauce mit Paprikawürfeln, Mais und Spiralnudeln A1,F,I | Pizza Margherita | Thunfischsalat | Paprikasticks rot |
| Mittwoch | Kalbfleischbällchen mit Rahmsauce, dazu buntes Gemüse und Kartoffelpüree A1,C,G,I,J | Bunter Paprikatopf bunte Paprikastreifen in rahmiger Tomatensauce, dazu Vollkornnudeln A1,F,G,I | veg. Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln und versch. Gemüse (Poree, Sellerie, Karotte) dazu 1 Brötchen A1,F,G,I,J | mit Tomatensauce und Gouda überbacken, dazu Möhrensalat | Thunfisch auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing | Eisbergsalat mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J) |
| Donnerstag | Spätzle mit Gemüse-Kräuterrahmsauce (Erbsen, Möhren, Brokkoli, Champignons) Obst: A1, C, G, I | Eieromelett mit Rahmchampignons, dazu Salzkartoffeln Obst: A1,C,G,I | Penne-Nudeln mit Rindfleisch-Kräuter-Sauce, dazu geriebener Hartkäse Obst: A1,F,G,I | Dessert Mo u. Do wie Menü 1 bis 3 | | Karottensticks |
| 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 | *Winterzeit bis 26.03.2023 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