



SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 06.02. - 10.02.2023 (06. 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	Geflügelcevapcici mit Tomatensauce, dazu Gemüsereis (Erbsen u. Möhren) Obst ₂ A1,C,F,G,I	Mediterranes Gemüse in rahmiger Tomatencreme mit Champignons, Paprika, Zucchini und Möhren, dazu grüne Bandnudeln Obst ₂ A1,F,G,I	Feiner Fleischkäse: mit Sauce, dazu Apfelrotkohl ₁ und Kartoffelpüree Obst ₂ A1,G,I	Montag - Freitag "Winterzauber Griesbrei" Hausgemachter Griesbrei mit Zucker und Zimt, dazu Pfirsichkompott Dessert Mo und Do wie Menü 1 bis 3	Nur Dienstag und Donnerstag* Chefsalat gekochte Schinkenstreifen ₂ und Goudawürfel ₁₊₂ auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing *Winterzeit bis 26.03.2023	Paprikasticks rot
Dienstag	"Mexico-Teller" mildes Chili con Carne mit roten Kidneybohnen, dazu Fladenbrot A1,F,I	Gemüsebratling (Möhre, Pastinake, Erbse) mit Schnittlauchsauce, dazu Vollkornreis A1,G,I	kleine Frikadellen mit Champignonrahmsauce, dazu Kartoffelpüree A1,C,G,I,J			Kohlrabisticks
Mittwoch	Bunte Reispfanne mit versch. Gemüse (Paprika, Tomaten, Bohnen) und Hähnchenbrustwürfel F	Rührei auf Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree A1,C,F,G,I	Deftiger Wurstgulasch gebratene Jagdwurstwürfel: in rahmiger Sauce, dazu gebutterte Spiralnudeln A1,F,G,I			Mixsalat (Eisberg, Endivie, Karotte) mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)
Donnerstag	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsauce, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln ₂ Vanillepudding(G) A1,G,I	Veg. Möhren-Kohlrabi-Eintopf mit feinem Gemüse (Sellerie, Poree), dazu 1 Brötchen Vanillepudding(G) A1, I	Bratwürstchen₂₊₇ auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln ₂ und Ketchup ₂ Vanillepudding(G) A1,G,I			Eisbergsalat mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)
Freitag	Leckere Spaghetti mit Tomaten-Thunfischsauce und Erbsen Obst ₂ A1,D,G,I	Eierpfannkuchen natur mit warmen Kirschkompott A1,C,G	Hackfleischpfanne mit Mais, Möhren und Erbsen, dazu Butterreis A1,F,I			Gurkensalat

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=Sesamensamen; 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