



SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 27.02. - 03.03.2023 (09. 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	Veg. Linseneintopf mit verschiedenem Gemüse und Kartoffelwürfel, dazu 1 Brötchen Obst: A1,F,I	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Sauce Hollandaise, dazu Petersilienkartoffeln Obst: A1,A3,C,G,I	Schaschlikgulasch Schweinegulasch mit Speckwürfeln und Paprikawürfeln in würziger Tomatensauce, dazu Makkaroni Obst: A1,F,I	Montag - Freitag Salamipizza mit Tomatensauce, Rindersalami und Gouda überbacken Dessert wie Menü 1 bis 3	Nur Dienstag und Donnerstag* Fitness-Salat Hähnchenbruststreifen und Kürbiskerne auf frischen Salaten der Saison, dazu italienisches Dressing *Winterzeit bis 26.03.2023	Kohlrabisticks			
Dienstag	Hähnchengeschnetzeltes "Jäger Art" mit buntem Gemüseris Joghurt mit Waldbeeren (G) A1, G, I, L	Vollkornspaghetti mit fruchtig-mediterraner Gemüsebolognese (Tomate, Zucchini, Aubergine, Paprika) Joghurt mit Waldbeeren (G) A1,F,G,I	Bockwürstchen mit Mischgemüse (Erbsen u. Möhren), dazu Kartoffelsalat (kalt) Joghurt mit Waldbeeren (G) A1,C,G,I,J				Salat der Woche Mixsalat (Eisberg, Endivie, Karotte) mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)		
Mittwoch	Spaghetti Bolognese Hackfleischsauce vom Rind mit Tomatenwürfeln und Oregano, dazu geriebener Hartkäse A1,F,G,I	Bunte Kartoffelsuppe(6) mit feinem Gemüse (Karotten, Porree, Sellerie, Zwiebeln) A1,I,J	Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Pfirsichkompott A1,G					Paprikasticks gelb	
Donnerstag	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsauce, dazu Rotkohlgemüse und Kartoffelpüree Obst: A1,C,G,I,J	Provenzalische Kartoffeln6 mit Kräuterquark Obst: A1,C,G,J	Berner Pfanne Geschnetzeltes mit Käse, Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, dazu Spätzle Obst: A1,F,G,I						Radischen
Freitag	Geflügelbratwurst mit Sauce, dazu Lauchrahmgemüse und Kartoffelpüree A1,G,I	Maultaschen mit Gemüsefüllung (Karotten, Spinat, Erbsen), dazu rahmige Tomaten-Basilikumsauce A1,C,G,I	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce, dazu Salzkartoffeln und Wachsbrechbohnsalat A1,C,D,F,G,I,J						

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= Sesam Samen; 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