



















SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 20.03. - 24.03.2023 (12. 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 Obst: A1,F,G,I	Blumenkohl in Sahnesauce, dazu Salzkartoffeln. Obst: A1,F,G,I	veg. Möhreintopf mit Kartoffeln ₆ und Gartenkräutern Obst: 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 A1,C,F,G,I	 Schlemmerpfanne Schweinegulasch in würziger Sauce mit Paprikawürfeln, Mais und Spiralnudeln A1,F,I	Veg. Fischfrikadelle mit Kräuterrahmsauce und Kartoffelpüree	 Thunfischsalat Thunfisch auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing	 Paprikasticks rot
Mittwoch	 Penne-Nudeln mit Rindfleisch-Kräuter-Sauce, dazu geriebener Hartkäse _{1,2} Pfirsichkompott A1,F,G,I	 Eieromelett mit Rahmchampignons, dazu Salzkartoffeln. Pfirsichkompott A1,C,G,I	Leckere Spätzle mit Gemüse-Kräuterrahmsauce (Erbsen, Möhren, Brokkoli, Champignons) Pfirsichkompott A1,C,G,I			Karottensticks
Donnerstag	 Kalbfleischbällchen mit Rahmsauce, dazu buntes Gemüse und Kartoffelpüree A1,C,G,I,J	 Bunter Paprikatopf bunte Paprikastreifen in rahmiger Tomatensauce, dazu Vollkornnudeln Obst: A1,F,G,I	Soljanka _{2,3,4} deftige Suppe mit Jagdwurst _{2,3} , Paprika u. Gurke ₄ , dazu ein Brötchen  A1, G, I, J	Dessert Mo u. Mi wie Menü I bis III		Eisbergsalat mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)
Freitag	Mildes Hähnchencurry mit Gemüwestreifen, 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 ₆ (getrennt verpackt)   C,D,G,J	A1,G	C,D,G,J *Winterzeit bis 26.03.2023	 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