














# SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 27.03. - 31.03.2023 (13. 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>	Geflügelfrikadellenbällchen auf Rahmkohlrabi, dazu Kartoffelpüree  Obst: A1,C,G,I,J	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage, dazu ein Vollkornbrötchen  Obst: A1,A2,A3,G,K	Vegetarische Paprikaschote mit Tomatensauce, dazu Reis Obst: A1,C,F,I,J	<b>Montag - Freitag</b>	<b>Montag - Freitag</b>	Kohlrabisticks 
<b>Dienstag</b>	Gekochte Eier in Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln A1,C,G,I,J	Gemüsefrikadelle (Kürbis-Steckrübe) mit Sesamkartoffeln, dazu Quark- Dip mit frischen Kräutern A1,G,K	Fleischkäse mit Bratensauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln A1,G,I	<b>Gebackenes Fischfilet</b> 	<b>Salat "Sweet Dreams"</b> 	Gurkensticks 
<b>Mittwoch</b>	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree Obst: A1,G,I	Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu leckeren Apfelmus Obst: G	Geschnetzeltes "Art Stroganoff" mit Gewürzgurken und Champignons, dazu Senfrahmsauce und Salzkartoffeln  Obst: A1,F,G,I,J	mit Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat <sup>2,4</sup>	Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing	Radieschen 
<b>Donnerstag</b>	Hacksteak "Puszta Art" mit Paprikasauce, dazu Kartoffelpüree A1,C,G,I	Möhreneintopf (Karotte, Sellerie, Petersilie), dazu ein Brötchen A1,F,I	Spaghetti "Carbonara" Vollkornspaghetti mit Käse-Sahnesauce und Schinkenwürfeln  A1,F,G,I	Dessert wie Menü 1 bis 3	Karottensticks	Karottensticks
<b>Freitag</b>	Seelachsfilet <sup>2</sup> natur mit Blattspinat und Salzkartoffeln  Fruchtjoghurt (G) A1,D,G,I	Tortellini mit Käse und Spinat gefüllt, dazu Tomatensauce Fruchtjoghurt (G) A1,C,G,I	Paniertes Schnitzel mit Jägersauce, und Salzkartoffeln  Fruchtjoghurt (G) A1,G,I	A1,C,F,G,I	C,G,I,J,H3	Krautsalat in saurer Sahne <sup>2,4</sup> (G)

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**