















SPEISEPLAN

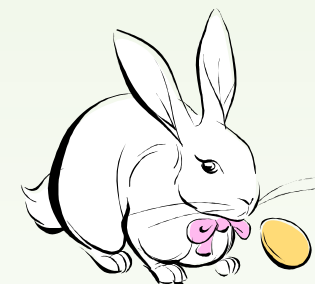
Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 03.04. - 07.04.2023 (14. Woche)



	Menü 1 ohne Schwein	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 die Alternative	Menü 6 Rohkostsalat-Beilage*
Montag	Frisches Pfannengemüse in rahmiger Tomatencreme mit Champignons, Paprika, Zucchini und Möhren, dazu grüne Bandnudeln  A1,F,G,I	Veg. Kartoffeleintopf mit feinem Gemüse (Karotten, Lauch, Sellerie), dazu ein Brötchen A1, L	Feiner Fleischkäse: mit Sauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree  A1,G,I	Paprikasticks rot 
Dienstag	Bunte Reispfanne mit versch. Gemüse (Paprika, Tomaten, Bohnen) und Hähnchenbrustwürfel  Obst F	Rührei auf Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree  Obst A1,C,F,G,I	Deftiger Wurstgulasch gebratene Jagdwurstwürfel in rahmiger Sauce, dazu gebutterte Spiralnudeln  Obst A1,F,G,I	Mixsalat (Eisberg, Endivie, Karotte) mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)
Mittwoch	"Mexico-Teller" mildes Chili con Carne mit roten Kidneybohnen, dazu Fladenbrot  A1,F,I	Gemüsebratling (Möhre, Pastinake, Erbse) mit Schnittlauchsaucе, dazu Vollkornreis  A1,G,I	Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Pfirsichkompott A1,G	Kohlrabisticks 
Donnerstag	Geflügel-Bratwürstchen auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln und Ketchup  Vanillepudding(G) A1,G,I	Grüne Soße mit gekochten Eiern, dazu Salzkartoffeln (getrennt verpackt) Vanillepudding(G) A1,F,G,I	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsauce, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln  Vanillepudding(G) A1,G,I	Eisbergsalat mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J) 
Freitag	Karfreitag			

**Wir wünschen
schöne Ferien und
ein frohes Osterfest!**



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=Sesamsamen; 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