
















SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 10.04. - 14.04.2023 (15. Woche)



	Menü 1 ohne Schwein	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 die Alternative	Menü 6 Rohkostsalat-Beilage*
Montag	Feiertag Ostermontag			
Dienstag	Putengeschnetzeltes in Rahmchampignonsauce, dazu Langkornreis  A1,G,I	Gemüsefrikadelle mit Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln ⁶ A1,C,G,I	Kleine Hefeklöße natur mit warmen Pflaumenkompott  A1,C,G	Mixsalat (Eisberg, Endivie, Karotte) mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)
Mittwoch	Geflügelbratwurst ^{2,7} mit Sauce, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree  Kirschjoghurt (G) A1,G,I	Vegetarische Reispfanne Vollkornreis mit Brokkoliröschen und Karottenscheiben, dazu Schnittlauchsauce  Kirschjoghurt (G) A1,F,G,I	Paprikaschnitzel mit pikanter Sauce, dazu Salzkartoffeln ⁶  Kirschjoghurt (G) A1,C,I	Partysalat ^{2+4 (I)}
Donnerstag	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln ⁶  Obst ⁸ A1,G,I	 Gemüsesuppe (Erbse, Karotte, Sellerie, Bohnen) und Kartoffelwürfeln ⁶ , dazu ein Brötchen Obst ⁸ A1,F,I	Knackige Wiener Würstchen ^{2,6} mit buntem Gemüse, dazu Kartoffelpüree  Obst ⁸ A1,G,I,J	 Radieschen
Freitag	 Seelachsfilet: natur mit Gemüsesahnesauce (Karotte, Sellerie, Paprika), dazu Salzkartoffeln ⁶  Obst ⁸ A1,D,G,I	Nudelaufauf Spiralnudeln in feiner Spinat- Käsesauce, überbacken mit Gouda ^{1,2} Obst ⁸ A1,G,I	 "Dragonballs" Partyfrikadellen in würziger Tomaten-Paprikasauce, dazu Kartoffelpüree Obst ⁸ A1,C,G,I,J	 Gurkensticks

Wir wünschen
schöne Ferien!

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