



SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 12.06. - 16.06.2023 (24. 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	Asiapfanne zarte Hähnchenbruststreifen auf süß-saurem Chinagemüse (Bambus, Sojasprossen, Karotten), dazu Basmatireis Obst: F,I	Schmackhafte Kartoffelpuffer mit Kräuterquark Obst: G,L	"Grüner Hexenkessel" Grünkohleintopf mit Karotten, Kartoffeln u. Rauchendenscheiben, dazu ein Brötchen Obst: A1,I,J	Montag - Freitag	Montag - Freitag Vorbestellung am Vortag bis 10:00 Uhr	Kohlrabisticks
Dienstag	Hähnchen-Nuggets mit Rahmspinat und Salzkartoffeln A1,C,F,G,I,J	Frühlingsrolle gefüllt mit Asiagemüse (Mungobohnenkeimlinge, Karotte, Weißkohl), dazu süß-saure-Sauce und Vollkornreis Obst: A1,F,G,I	Gulasch mit Rahmsauce, dazu Spiralnudeln und Karotten-/Weißkohlsalat A1,F,G,I	Kartoffeltaschen "Toskana"	"Chicken run"	Karotten-Weißkohlsalat₂₊₄
Mittwoch	Geflügelfrikadellen-Bällchen mit Rahmsauce, dazu Leipziger Allerlei und Butterreis Schokopudding/Vanillesauce (G) A1,C,F,G,I,J	Eieromelett mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln Schokopudding/Vanillesauce (G) A1,C,F,G,I	Bockwürstchen₂ mit pikanter Curryketchupsauce, dazu Kartoffelpüree Schokopudding/Vanillesauce (G) A1,G,I	gefüllt mit Tomate, Frischkäse und Mozzarella, dazu Brokkoli und Basilikum-Sahnesauce	Hähnchen-Nuggets ₉ auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing	Paprikasticks rot
Donnerstag	Pichelsteiner Gemüsetopf (Weißkohl, Karotte, Porree) und Rindfleischinlage, dazu ein Brötchen A1,F,I	Milchreis₁ mit Zucker und Zimt, dazu Fruchtcocktail G	Frikadelle mit Rahmchampignonsauce, dazu Eierspätzle A1,C,F,G,I	Dessert Mo. und Mi. wie Menü 1 bis 3		Karottensticks
Freitag	Schmackhafte Lachswürfel₁ in Sahnesauce mit Gemüsestreifen, dazu Bandnudeln A1,D,G,I	Farfalle "Tricolor" mit fruchtiger Tomatensauce A1,F,G,I	Würzige Paprikaschote mit pikanter Fleischfüllung, dazu Tomaten-Kräuter-Sauce und Reis A1,C,F,I	A1,F,G,I	A1,C,G,I,J	Mixsalat (Eisberg, Endivie, Karotte) mit Sauerrahm-Dressing (C,G,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=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