



















SPEISEPLAN


Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 19.06. - 23.06.2023 (25. 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	Veg. Linseneintopf mit verschiedenem Gemüse und Kartoffelwürfel, dazu 1 Brötchen  Obst: A1,F,I	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Sauce Hollandaise, dazu Petersilienkartoffeln.  Obst: A1,A3,C,G,I	Schaschlikgulasch  Schweinegulasch mit Speckwürfeln ₂ und Paprikawürfeln in würziger Tomatensauce, dazu Makkaroni Obst: A1,F,I	Montag - Freitag	Montag - Freitag Vorbestellung am Vortag bis 10:00 Uhr	Kohlrabisticks
Dienstag	Hähnchengeschnetzeltes "Jäger Art" mit buntem Gemüsereis (Erbsen, Möhren, Mais)  Joghurt mit Waldbeeren (G) A1, G, I, L	Vollkornspaghetti mit fruchtig-mediterraner Gemüsebolognese (Tomate, Zucchini, Aubergine, Paprika) Joghurt mit Waldbeeren (G) A1,F,G,I	Bockwürstchen _{2,6} mit Mischgemüse (Erbsen u. Möhren), dazu Kartoffelsalat (kalt)  Joghurt mit Waldbeeren (G) A1,C,G,I,J	Salamipizza  mit Tomatensauce, Rindersalami und Gouda ₂₊₃ überbacken	Fitness-Salat  Hähnchenbruststreifen und Kürbiskerne auf frischen Salaten der Saison, dazu italienisches Dressing	Mixsalat (Eisberg, Endivie, Karotte) mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)
Mittwoch	Spaghetti Bolognese Hackfleischsauce vom Rind mit Tomatenwürfeln und Oregano, dazu geriebener Hartkäse _{1,2}  A1,F,G,I	Bunte Kartoffelsuppe(6) mit feinem Gemüse (Karotten, Porree, Sellerie, Zwiebeln)  A1,I,J	Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Pfirsichkompott A1,G			Paprikasticks gelb
Donnerstag	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsauce, dazu Rotkohlgemüse- und Kartoffelpüree  Obst: A1,C,G,I,J	Provenzalische Kartoffeln6 mit Kräuterquark Obst: A1,C,G,J	Berner Pfanne  Geschnetzeltes mit Käse _{1,2} , Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, dazu Spätzle  Obst: A1,F,G,I	Dessert wie Menü 1 bis 3		Radieschen 
Freitag	Geflügelbratwurst _{2,7} mit Sauce, dazu Lauchrahmgemüse und Kartoffelpüree  A1,G,I	Maultaschen mit Gemüsefüllung (Karotten, Spinat, Erbsen), dazu rahmige Tomaten-Basilikumsauce A1,C,G,I	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce _{2,4} , dazu Salzkartoffeln ₆ und Wachsbrechbohnsalat   A1,C,D,F,G,I,J	A1,G	C,G,I,J	Wachsbrechbohnsalat

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