



















# SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 18.09. - 22.09.2023 (38. 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>	<b>Frisches Pfannengemüse</b> in rahmiger Tomatencreme mit Champignons, Paprika, Zucchini und Möhren, dazu grüne Bandnudeln  <b>A1,F,G,I</b>	<b>Veg. Kartoffeleintopf</b> mit feinem Gemüse (Karotten, Lauch, Sellerie), dazu ein Brötchen <b>A1, L</b>	<b>Feiner Fleischkäse:</b> mit Sauce, dazu Apfelrotkohl <sub>1</sub> und Kartoffelpüree  <b>Obst<sub>2</sub> A1,G,I</b>	<b>Montag - Freitag</b>  <b>Griesbrei</b>  Hausgemachter Griesbrei mit Zucker und Zimt, dazu Pfirsichkompott  Dessert Mi und Do wie Menü 1 bis 3	<b>Montag - Freitag</b>  <b>Chefsalat</b>  gekochte Schinkenstreifen <sub>2</sub> und Goudawürfel <sub>1+2</sub> auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing 	 <b>Paprikasticks rot</b>
<b>Dienstag</b>	<b>"Mexico-Teller"</b> mildes Chili con Carne mit roten Kidneybohnen, dazu Fladenbrot  <b>A1,F,I</b>	 <b>Gemüsebratling</b> (Möhre, Pastinake, Erbse) mit Schnittlauchsauce, dazu Vollkornreis <b>A1,G,I</b>	<b>Kleine Frikadellen</b> mit Champignonrahmsauce, dazu Kartoffelpüree <b>A1,C,G,I,J</b>			<b>Mixsalat</b> (Eisberg, Endivie, Karotte) mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)
<b>Mittwoch</b>	<b>Bunte Reispfanne</b> mit versch. Gemüse (Paprika, Tomaten, Bohnen) und Hähnchenbrustwürfel  <b>Obst<sub>2</sub> F</b>	 <b>Rührei</b> auf Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree <b>Obst<sub>2</sub> A1,C,F,G,I</b>	<b>Deftiger Wurstgulasch</b> gebratene Jagdwurstwürfel: in rahmiger Sauce, dazu gebutterte Spiralnudeln  <b>Obst<sub>2</sub> A1,F,G,I</b>			<b>Kohlrabisticks</b> 
<b>Donnerstag</b>	<b>Geflügel-Bratwürstchen<sub>2+7</sub></b> auf Sauerkraut <sub>3</sub> , dazu Salzkartoffeln <sub>6</sub> und Ketchup <sub>2</sub>  <b>Vanillepudding(G)</b> <b>A1,G,I</b>	<b>Veg. Möhren-Kohlrabi-Eintopf</b> dazu ein Brötchen <b>Vanillepudding(G)</b> <b>A1, L</b>	 <b>Hähnchenbrustfilet</b> mit Geflügelsauce, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln <sub>6</sub>  <b>Vanillepudding(G)</b> <b>A1,G,I</b>			<b>Eisbergsalat mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)</b> 
<b>Freitag</b>	<b>Leckere Spaghetti</b> mit Tomaten-Thunfischsauce und Erbsen  <b>Obst<sub>2</sub> A1,D,G,I</b>	<b>Eierpfannkuchen</b> mit warmen Kirschkompott	<b>Hackfleischpfanne</b> mit Mais, Möhren und Erbsen, dazu Butterreis  <b>A1,C,G,I</b>			<b>Karottensticks</b>

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**