


















SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 09.10. - 13.10.2023 (41. 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 | Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Sauce Hollandaise, dazu Petersilienkartoffeln  Obst: A1,A3,C,G,I | Veg. Linseneintopf mit verschiedenem Gemüse und Kartoffelwürfel, dazu ein Brötchen Obst: A1,F,I | Schaschlikgulasch  Schweinegulasch mit Speckwürfeln ³ und Paprikawürfeln in würziger Tomatensauce, dazu Makkaroni Obst: A1,F,I | Montag - Freitag Salamipizza  mit Tomatensauce, Rindersalami und Gouda ²⁺² überbacken Dessert wie Menü 1 bis 3 A1,G | Montag - Freitag Vorbestellung am Vortag bis 10:00 Uhr Fitness-Salat  Hähnchenbruststreifen und Kürbiskerne auf frischen Salaten der Saison, dazu italienisches Dressing C,G,I,J | 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 Kartoffelpüree Joghurt mit Waldbeeren (G) A1,C,G,I,J | | | Mittwoch Spaghetti Bolognese Hackfleischsauce vom Rind mit Tomatenwürfeln und Oregano, dazu geriebener Hartkäse ¹⁺²  A1,F,G,I | Mittwoch Bunte Kartoffelsuppe(6) mit feinem Gemüse (Karotten, Porree, Sellerie, Zwiebeln)  A1,I,J | Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu warmer Kirschkompott A1,G | Mixsalat (Eisberg, Endivie, Karotte) mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J) |
| 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 | | | | | | Donnerstag Paprikasticks gelb |
| 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  A1,C,D,F,G,I,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