



# SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 02.10. - 06.10.2023 (40. 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>Asiapfanne</b> zarte Hähnchenbruststreifen auf süß-saurem Chinagemüse (Bambus, Sojasprossen, Karotten), dazu Basmatireis Obst: F,I	<b>Schmackhafte Kartoffelwaffel</b> mit Kräuterquark C	<b>Minestrone</b> Italienische Suppe mit Erbsen, Karotten, Bohnen, Sellerie und Nudleinlage, dazu ein Brötchen A1,F,G,I	/		<b>Kohlrabisticks</b>
<b>Dienstag</b>	<b>Tag der Deutschen Einheit</b>					
<b>Mittwoch</b>	<b>Hähnchen-Nuggets</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Obst:	<b>Frühlingsrolle</b> gefüllt mit Asiagemüse (Mungobohnenkeimlinge, Karotte, Weißkohl), dazu süß-saure-Sauce und Vollkornreis A1,C,G,I	<b>Vegetarische Reissuppe</b> mit Eierstücken und Gemüseeinlage, dazu ein Brötchen A1,C,G,I	<b>Mittwoch - Freitag</b>		<b>Paprikasticks rot</b>
<b>Donnerstag</b>	<b>Pichelsteiner Gemüsetopf</b> (Weißkohl, Karotte, Porree) und Rindfleisch einlage, dazu ein Brötchen Schokopudding/Vanillesauce (G) A1,F,I	<b>Hausgemachter Milchreis:</b> mit Zucker und Zimt, dazu Fruchtcocktail Schokopudding/Vanillesauce (G) G	<b>Frikadelle</b> mit Rahmchampignonsauce, dazu Eierspätzle Schokopudding/Vanillesauce (G) A1,C,F,G,I	<b>Mittwoch - Freitag</b>		<b>Karottensticks</b>
<b>Freitag</b>	<b>Schmackhafte Lachswürfel:</b> in Sahnesauce mit Gemüsestreifen, dazu Bandnudeln Obst: A1,D,G,I	<b>Gemüse-Knisper-Frikadelle</b> mit Pustasauce und Kartoffelpüree Obst: A1,C,G,I	<b>Würzige Paprikaschote</b> mit pikanter Fleischfüllung, dazu Tomaten-Kräuter-Sauce und Reis Obst: A1,C,F,I	<b>Mittwoch - Freitag</b>		<b>Mixsalat (Eisberg, Endivie, Karotte) mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)</b>
				<b>Farfalle "Tricolor"</b> mit fruchtiger Tomatensauce Dessert Do und Fr wie Menü 1 bis 3 A1,F,G,I		<b>"Chicken run"</b> Hähnchen-Nuggets <sup>9</sup> auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing A1,C,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**