



SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 12.02. - 16.02.2024 (07. 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	Pichelsteiner Gemüsetopf mit Rindfleisch und verschiedenem Gemüse Obst: A1,F,I	Gemüseplatte "Gärtnerin" (Blumenkohl, Brokkoli, Karotte, Bohne) überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln. Obst: A1,G,I	Gefüllte Paprikaschote mit pikanter Hackfleischfüllung, dazu Tomatensauce und Salzkartoffeln. Obst: A1,C,F,G,I,J	Montag - Freitag Rahmgulasch vom Schwein mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln Dessert Mo.,Do. u. Fr. wie Menü 1 bis 3 A1,F,G,I	Nur Dienstag und Donnerstag* Vorbestellung am Vortag bis 10:00 Uhr Salat "Italia" Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing *Winterzeit bis 31.03.2024 C,G,I,J	Paprikasticks gelb			
Dienstag	Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln. A1,G,I	Bandnudeln mit Blattspinat in Käsecremesauce A1,F,G,I	Eierpfannkuchen mit warmer Vanillesauce, dazu eine Portion Nougatcreme A1,C,F,G,H2				Radieschen		
Mittwoch	Hühnerfrikassee in Holländischer Sauce mit Spargelstücken, dazu bunter Gemüseris A1,C,F,G,I	Ratatouillegemüse (Tomate, Zucchini, Aubergine, Paprika) in rahmiger Tomaten-Kräuter-Sauce, dazu Vollkornspiralen A1,F,G,I	Bratwürstchen mit würziger Curry-Ketchup-Sauce, dazu Kartoffelpüree A1,G,I					Kohlrabisticks	
Donnerstag	Mildes Chili con Carne Rinderhackfleisch mit roten Kidneybohnen, dazu Butterreis Obst: A1,F,I	Milchreis mit heißen Kirschen Obst: G	Gehacktesbällchen auf Tomaten-Zucchini-Gemüse, dazu Kartoffelpüree Obst: A1,C,G,I,J						Eisbergsalat mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)
Freitag	Asiapfanne zarte Hähnchenbruststreifen auf süß-saurem Chinagemüse (Bambus, Sojasprossen, Karotten), dazu Basmatireis Apfelmus: F,I	Blumenkohl-Käse-Taler mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffelpüree Apfelmus: A1,C,G,I	Leckere Spaghetti mit Tomaten-Thunfischsauce und Erbsen Apfelmus: A1,D,G,I						

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=Sesam Samen; 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