



SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 26.02. - 01.03.2024 (09. 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	Geflügelfrikadellenbällchen auf Rahmkohlrabi, dazu Kartoffelpüree Obst: A1,C,G,I,J	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage, dazu ein Vollkornbrötchen Obst: A1,A2,A3,G,K	Vegetarische Paprikaschote mit Tomatensauce, dazu Reis Obst: A1,C,F,I,J	Montag - Freitag	Nur Dienstag und Donnerstag*	Kohlrabisticks
Dienstag	Gekochte Eier in Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln. A1,C,G,I,J	Gemüsefrikadelle (Kürbis-Steckrübe) mit Sesamkartoffeln, dazu Quark- Dip mit frischen Kräutern A1,G,K	Fleischkäse: mit Bratensauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln. A1,G,I	Gebackenes Fischfilet:	Salat "Sweet Dreams"	Gurkensticks
Mittwoch	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree A1,G,I	Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu leckeren Apfelmus G	Geschnetzeltes "Art Stroganoff" mit Gewürzgurken und Champignons, dazu Senfrahmsauce und Salzkartoffeln. A1,F,G,I,J	mit Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln ₆ und Möhrensalat ₂₊₄	Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing	Radieschen
Donnerstag	Spaghetti "Carbonara" Vollkornspaghetti mit Käse-Sahnesauce und Hähnchenwürfeln: Obst: A1,F,G,I	Möhreneintopf (Karotte, Sellerie, Petersilie), dazu ein Brötchen Obst: A1,F,I	Frikadelle vom Bio-Rind und Schwein aus Deutschland, mit Rahmchampignon, Rosenkohl und Salzkartoffeln Obst: A1, C, G, I	Dessert Mo, Do, Fr wie Menü 1 bis 3		Karottensticks
Freitag	Seelachsfilet: natur mit Blattspinat und Salzkartoffeln. Fruchtjoghurt (G) A1,D,G,I	Tortellini mit Käse und Spinat gefüllt, dazu Tomatensauce Fruchtjoghurt (G) A1,C,G,I	Paniertes Schnitzel mit Jägersauce, und Salzkartoffeln. Fruchtjoghurt (G) A1,G,I	A1,C,F,G,I	*Winterzeit bis 31.03.2024 C,G,I,J,H3	Krautsalat in saurer Sahne... (G)

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