


















# SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 04.03. - 07.03.2024 (10. Woche)



	Menü 1 ohne Schwein	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 die Alternative	Menü IV Renner der Woche	Menü V 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- und Kartoffelpüree  <b>A1,G,I</b>	<b>Montag - Freitag</b>  <b>Frühlingsrolle</b>  gefüllt mit Asia-Gemüse, dazu süß-saure-Sauce und Vollkornreis  Dessert wie Di, Do Menü I bis III  <b>A1,C,F,I</b>	<b>Nur Dienstag und Donnerstag*</b>  <b>Chefsalat</b>   gekochte Schinkenstreifen <sub>2</sub> und Goudawürfeln <sub>1+2</sub> auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing  *Winterzeit bis 31.03.2024  <b>C,G,J</b>	<b>Paprikasticks rot</b> 
<b>Dienstag</b>	<b>Bunte Reispfanne</b> mit versch. Gemüse (Paprika, Tomaten, Bohnen) und Hähnchenbrustwürfel  <b>Obst:</b> <b>F</b>	<b>Rührei</b> auf Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree  <b>Obst:</b> <b>A1,C,F,G,I</b>	<b>Deftiger Wurstgulasch</b> gebratene Jagdwurstwürfel in rahmiger Sauce, dazu gebutterte Spiralnudeln  <b>Obst:</b> <b>A1,F,G,I</b>			<b>Mixsalat (Eisberg, Endivie, Karotte) mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)</b>
<b>Mittwoch</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>Grießbrei</b> mit Zucker und Zimt, dazu Pfirsichkompott <b>A1,G</b>			<b>Kohlrabisticks</b> 
<b>Donnerstag</b>	<b>Geflügel-Bratwürstchen<sub>2,7</sub></b> auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln <sub>6</sub> und Ketchup <sub>2</sub>  <b>Vanillepudding(G)</b> <b>A1,G,I</b>	<b>Grüne Soße</b> mit gekochten Eiern, dazu Salzkartoffeln <sub>6</sub> (getrennt verpackt) <b>Vanillepudding(G)</b> <b>A1,F,G,I</b>	<b>Hähnchenbrustfilet</b> mit Geflügelsauce, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln <sub>6</sub>  <b>Vanillepudding(G)</b> <b>A1,G,I</b>			<b>Mixsalat (Eisberg, Endivie, Karotte) mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)</b> 
<b>Freitag</b>	<b>Leckere Spaghetti</b> mit einer leckeren Sauce aus Tomaten, Thunfisch und Erbsen  <b>Obst:</b> <b>A1,D,G,I</b>	<b>Eierpfannkuchen natur</b> mit warmen Kirschkompott <b>A1,C,G</b>	<b>Hackfleischpfanne</b> mit Mais, Möhren und Erbsen, dazu Butterreis  <b>A1,F,I</b>			<b>Gurkensalat</b>

EU-Zulassungs-Nr. HE 30376

**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=Sesamsamen; 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

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.

Wir wünschen dir guten Appetit, deine regionale Küche aus Baunatal!  
☎ 05665 / 6666 · Fax 05665 / 7667 · Fuldastraße 9 · 34225 Baunatal

**fm-baunatal.de**