



SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 11.03. - 15.03.2024 (11. 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	Hähnchenpfanne "Pusta" mit Tomaten- und Paprikawürfeln, dazu Butterreis Obst: A1,F,I	Gemüseplatte "Kunterbunt" (Brokkoli, Bohne, Blumenkohl, Karotte) überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Spätzle Obst: A1,C,F,G,I	Frischer Linseneintopf mit Wiener Würstchen ²⁺⁶ , Speck ³ und Zwiebeln Obst: A1, F, I	Montag - Freitag Geflügelhacksteak "Big Rib" mit Tomatencreme, dazu Spiralnudeln Dessert wie Mi, Do, Fr Menü I bis III A1, G, I, J	Nur Dienstag und Donnerstag* Vorbestellung am Vortag bis 10:00 Uhr Salat "Athen" Fetawürfel und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing *Winterzeit bis 31.03.2024 C,G,I,J	Mixsalat (Eisberg, Endivie, Karotte) mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)
Dienstag	Putengeschnetzeltes in Rahmchampignonsauce, dazu Langkornreis A1,G,I	Gemüsefrikadelle mit Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln. A1,C,G,I	Kleine Hefeklöße natur mit warmen Pflaumenkompott A1,C,G			Mixsalat (Eisberg, Endivie, Karotte) mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)
Mittwoch	Geflügelbratwurst ^{2,7} mit Sauce, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Kirschwurst (G) A1,G,I	Vegetarische Reispfanne Vollkornreis mit Brokkoliröschen und Karottenscheiben, dazu Schnittlauchsauce Kirschwurst (G) A1,F,G,I	Paprikaschnitzel mit pikanter Sauce, dazu Salzkartoffeln. Kirschwurst (G) A1,C,I			Partysalat2+4 (I)
Donnerstag	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln. A1,G,I	Gemüsesuppe (Erbse, Karotte, Sellerie, Bohnen) und Kartoffelwürfeln ⁶ , dazu ein Brötchen A1,F,I	Knackige Wiener Würstchen ^{2,6} mit buntem Gemüse, dazu Kartoffelpüree A1,G,I,J			Radieschen
Freitag	Seelachsfilet. natur mit Gemüsesahnesauce (Karotte, Sellerie, Paprika), dazu Salzkartoffeln. Obst: A1,D,G,I	Nudelaufauf Spiralnudeln in feiner Spinat- Käsesauce, überbacken mit Gouda ² Obst: A1,G,I	"Dragonballs" Partyfrikadellen in würziger Tomaten-Paprikasauce, dazu Kartoffelpüree Obst: A1,C,G,I,J			Gurkensticks

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