


















SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen



für die Woche vom 08.04. - 12.04.2024 (15. Woche)

	Menü 1 ohne Schwein	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 die Alternative	Menü 6 Rohkostsalat-Beilage*
Montag	Herzhafte Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln und Kartoffelwürfeln, dazu 1 Brötchen  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	Paprikasticks gelb
Dienstag	Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln.  Obst: A1,G,I	Bandnudeln mit Blattspinat in Käsecremesauce  Obst: A1,F,G,I	Eierpfannkuchen mit warmer Vanillesauce, dazu 1 Portion Nougatcreme Obst: A1,C,F,G,H2	Radieschen
Mittwoch	Hühnerfrikassee in Holländischer Sauce mit Spargelstücken, dazu bunter Gemüseris  Obst: A1,C,F,G,I	Ratatouillegemüse (Tomate, Zucchini, Aubergine, Paprika) in rahmiger Tomaten-Kräuter-Sauce, dazu Vollkornspiralen  Obst: A1,F,G,I	Bratwürstchen ^{2,7} mit würziger Curry-Ketchup-Sauce, dazu Kartoffelpüree und Krautsalat ^{3,4} mit Schmand  Obst: A1,G,I	Kohlrabisticks
Donnerstag	Mildes Chili con Carne Rinderhackfleisch mit roten Kidneybohnen, dazu Butterreis  Obst: A1,F,I	Grüne Soße mit gekochten Eiern, dazu Salzkartoffeln Obst: G	Gehacktesbällchen auf Tomaten-Zucchini-Gemüse, dazu Kartoffelpüree  Obst: A1,C,G,I,J	Eisbergsalat mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J) 
Freitag	Leckere Spaghetti mit Tomaten-Thunfischsauce und Erbsen  Obst: A1,D,G,I	Bunte Nudeltaschen Gemüsetortellini (Karotte, Sellerie, Spinat) in leckerer Tomatensauce  Obst: A1,G,I	Asiapfanne zarte Hähnchenbruststreifen auf süß-saurem Chinagemüse (Bambus, Sojasprossen, Karotten), dazu Basmatireis  Obst: F,I	Gurkensticks 

* Mindestabnahmemenge 10 Portionen, nicht in Einzelportionen lieferbar (à 40 g/Portion)

Änderungen vorbehalten

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=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

Wir wünschen dir guten Appetit, deine regionale Küche aus Baunatal!

☎ 05665 / 6666 · Fax 05665 / 7667 · Fuldastraße 9 · 34225 Baunatal

fm-baunatal.de