



SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 29.04. - 03.05.2024 (18. 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*
Montag	Geflügelcevapcici mit Tomatensauce, dazu Gemüsereis (Erbsen u. Möhren) Obst: A1,C,F,G,I	Mediterranes Gemüse in rahmiger Tomatencreme mit Champignons, Paprika, Zucchini und Möhren, dazu grüne Bandnudeln Obst: A1,F,G,I	Feiner Fleischkäse: mit Sauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree Obst: A1,G,I	Montag - Freitag außer Mittwoch	Montag - Freitag außer Mittwoch Vorbestellung am Vortag bis 10:00 Uhr	Paprikasticks rot
Dienstag	"Mexico-Teller" mildes Chili con Carne mit roten Kidneybohnen, dazu Fladenbrot Vanillepudding(G) A1,F,I	Gemüsebratling (Möhren, Pastinaken, Erbsen) mit Schnittlauchsauce, dazu Vollkornreis Vanillepudding(G) A1,G,I	kleine Frikadellen mit Champignonrahmsauce, dazu Kartoffelpüree Vanillepudding(G) A1,C,G,I,J	Frühlingsrolle gefüllt mit Asia-Gemüse, dazu süß-saure-Sauce und Vollkornreis	Chefsalat gekochte Schinkenstreifen ₂ und Goudawürfeln ₁₊₂ auf frischen Salaten der Saison, dazu American- Dressing	Kohlrabisticks
Mittwoch	Feiertag 01. Mai					Feiertag 01. Mai
Donnerstag	Bunte Reispfanne mit versch. Gemüse (Paprika, Tomaten, Bohnen) und Hähnchenbrustwürfeln F	Veg. Möhren-Kohlrabi-Eintopf mit feinem Gemüse (Sellerie, Porree), dazu ein Brötchen A1, I	Geflügel-Bratwürstchen _{2,7} auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln ₁ und Ketchup ₂ A1, G, I	Dessert wie Mo, Di Menü I bis III		Mixsalat (Eisberg, Endivie, Karotte) mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)
Freitag	Leckere Spaghetti mit einer leckeren Sauce aus Tomaten, Thunfisch und Erbsen A1,D,G,I	Eierpfannkuchen natur mit warmen Kirschkompott A1,C,G	Hackfleischpfanne mit Mais, Möhren und Erbsen, dazu Butterreis A1,F,I	A1,C,F,I	C,G,J	Gurkensalat

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

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

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.

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

Änderungen vorbehalten

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

fm-baunatal.de