


















SPEISEPLAN


Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 06.05. - 10.05.2024 (19. 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	Putengeschnetzeltes in Rahmchampignonsauce, dazu Langkornreis  A1,G,I	Gemüseplatte "Kunterbunt" (Brokkoli, Bohnen, Blumenkohl, Karotten) überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Spätzle  A1,C,F,G,I	"Perlentaucher" Graupensuppe mit Krakauer Würstchen ₂ und feinem Gemüse, dazu ein Brötchen  A1, F, G, I, J	Montag - Freitag außer Donnerstag Geflügelhacksteak "Big Rib"  mit Tomatencreme, dazu Spiralnudeln Dessert Di, Mi, Fr wie Menü I bis III	Montag - Freitag außer Donnerstag Vorbestellung am Vortag bis 10:00 Uhr "Chicken run"  Hähnchen-Nuggets ₉ auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm- Dressing	Mixsalat (Eisberg, Endivie, Karotte) mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)		
Dienstag	Geflügelbratwurst ₇ mit Sauce, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree  Kirschjoghurt (G) A1,G,I	Vegetarische Reispfanne Vollkornreis mit Brokkoliröschen und Karottenscheiben, dazu Schnittlauchsauce  Kirschjoghurt (G) A1,F,G,I	Hausgemachter Hackbraten in Rahmsauce, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln.  Kirschjoghurt (G) A1,G,I			Donnerstag	Feiertag Fronleichnam	Radieschen 
Mittwoch	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln  Obst ₈ A1,G,I	Gemüsesuppe (Erbsen, Karotten, Sellerie, Bohnen) und Kartoffelwürfeln ₈ , dazu ein Brötchen  Obst ₈ A1,F,I	Knackige Wiener Würstchen _{2,6} mit buntem Gemüse, dazu Kartoffelpüree  Obst ₈ A1,G,I,J					Karottensticks
Freitag	Seelachsfilet ₁ natur  mit Gemüsesahnesauce (Karotten, Sellerie, Paprika), dazu Salzkartoffeln ₈ Obst ₈ A1,D,G,I	Nudelaufbau Spiralnudeln in feiner Spinat- Käsesauce, überbacken mit Gouda _{2,2} Obst ₈ A1,G,I	"Dragonballs" Partyfrikadellen in würziger Tomaten-Paprikasauce, dazu Kartoffelpüree  Obst ₈ 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=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