
















# SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 27.05. - 31.05.2024 (22. 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*
<b>Montag</b>	veg. Bunter Gemüseintopf mit frischen Gartenkräutern, dazu ein Brötchen  A1,I	veg. Fischrikadelle mit Kräuterrahmsauce und Kartoffelpüree  Obst: A,C,G,J	Gebratene Gehacktesklößchen auf Schwarzwurzelgemüse, dazu Salzkartoffeln.  A1,C,G,I,J	<b>Montag - Freitag</b> nicht Donnerstag   <b>Rührei</b>  mit Rahmspinat und Kartoffelpüree.   Dessert Di. und Fr. wie Menü I bis III  A1,C,F,G,I	<b>Montag - Freitag</b> nicht Donnerstag   <b>Salat "Caesar"</b>   Hähnchenbruststreifen, Croutons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu Sauerrahm- Dressing  Vorbereitung am Vortag bis 10:00 Uhr  A1,C,G,J	 Karottensticks
<b>Dienstag</b>	 <b>Farfalle-Nudeln</b>  in Gemüsesauce (Erbsen, Möhren, Mais) mit Hähnchenbruststreifen  Pfirsichjoghurt (G) A1,F,G,I	<b>Kleine Hefeklöße natur</b> mit warmer Vanillesauce  Pfirsichjoghurt (G) A1,C,F,G	<b>Fischfrikadellen</b> mit warmen Kartoffelsalat, dazu Joghurt-Remoulade.  Pfirsichjoghurt (G) A1,C,D,G,J			<b>Eisbergsalat mit Sauerrahm- Dressing (C,G,J)</b>  <b>Feiertag "Fronleichnam"</b>
<b>Mittwoch</b>	<b>Hühner-Nudel-Topf</b> mit Gemüseeinlage (Erbsen, Möhren u. Sellerie), dazu ein Brötchen  A1,I	<b>Leckere Gnocchipfanne</b> mit feinen Gemüwestreifen (Karotten, Lauch, Sellerie) in Käsesahnesauce  A1,C,G,I	<b>Gedünstetes Putenfilet</b> mit Sauce, dazu Karotten-, Pastinaken-Zucchini Gemüse und Kartoffeln.   A1,G,I			
<b>Donnerstag</b>	<b>Feiertag "Fronleichnam"</b>					
<b>Freitag</b>	<b>Gedünstetes Seelachsfilet</b> mit Senf-Kräuter-Sauce, dazu Salzkartoffeln.   Obst: A1,D,G,I,J	<b>Bunte Nudel-Gemüsepfanne</b> mit Sauce Napoli  Obst: A1,G,I	<b>Frikadelle</b> Sauce mit Speck, Käse und Röstzwiebeln, dazu Speckbohnen, Kartoffelpüree  Obst: A1,C,G,I			

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**