



# SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 03.06. - 07.06.2024 (23. 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>	<b>Pichelsteiner Gemüsetopf</b> mit Rindfleisch und verschiedenem Gemüse <b>Obst:</b> A1,F,I	<b>Gemüseplatte "Gärtnerin"</b> (Blumenkohl, Brokkoli, Karotte, Bohne) überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln <b>Obst:</b> A1,G,I	<b>Herzhafte Gulaschsuppe</b> mit Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln und Kartoffelwürfeln, dazu ein Brötchen <b>Obst:</b> A1,F,I	<b>Montag - Freitag</b>  <b>Rahmgulasch vom Schwein</b>  mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln  <b>Dessert Mo., Mi. u. Fr. wie Menü I bis III</b>  A1,F,G,I	<b>Montag - Freitag</b>  <b>Salat "Italia"</b>  Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing  Vorbereitung am Vortag bis 10:00 Uhr  C,G,I,J	Paprikasticks gelb
<b>Dienstag</b>	<b>Hähnchenbrustfilet</b> in feiner Sauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln A1,G,I	<b>Bandnudeln</b> mit Blattspinat in Käsecremesauce A1,F,G,I	<b>Eierpfannkuchen</b> mit warmer Vanillesauce, dazu eine Portion Nougatcreme A1,C,F,G,H2			Radieschen
<b>Mittwoch</b>	<b>Farfalle-Nudeln</b> in Gemüsesauce (Erbsen, Mais, Möhren) mit Hähnchenbruststreifen  Kirschjoghurt (G) A1,F,G,I	<b>Grüne Sauce</b> mit gekochten Eiern, dazu Salzkartoffeln (getrennt verpackt) A1, C, G, J	<b>Vanillemilchreis</b> mit heißen Kirschen <b>Obst:</b> G			Kohlrabisticks
<b>Donnerstag</b>	<b>Hühnerfrikassee</b> in Sauce Hollandaise mit Spargelstückchen, dazu bunter Gemüseris A1,C,F,G,I	<b>Ratatouillegemüse</b> (Tomate, Zucchini, Aubergine, Paprika) in rahmiger Tomaten-Kräuter-Sauce, dazu Vollkornspiralen A1,F,G,I	<b>Mildes Chili con Carne</b> Rinderhackfleisch mit roten Kidneybohnen, dazu Butterreis A1,F,I			Eisbergsalat mit Sauerrahm-Dressing (C,G,I)
<b>Freitag</b>	<b>Asiapfanne</b> zarte Hähnchenbruststreifen auf süß-saurem Chinagemüse (Bambus, Sojasprossen, Karotten), dazu Basmatireis <b>Apfelmus</b> F,I	<b>Blumenkohl-Käse-Taler</b> mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffelpüree <b>Apfelmus</b> A1,C,G,I	<b>Leckere Spaghetti</b> mit Tomaten-Thunfischsauce und Erbsen <b>Apfelmus</b> A1,D,G,I			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; 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**