



SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 10.06. - 14.06.2024 (24. 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	Hähnchenpfanne Hähnchenbruststreifen in sahniger Sauce mit Brokkoliröschen und Champignons, dazu Butterreis Pfirsichkompott A1,F,G,I	Blumenkohl in Sahnesauce, dazu Salzkartoffeln. Pfirsichkompott A1,F,G,I	Thüringer Linseneintopf mit Rotwurst, Wiener Würstchen ^{2,6} und Kartoffelwürfeln ⁶ , dazu ein Brötchen Pfirsichkompott A1,F,G,I,J	Montag - Freitag	Montag - Freitag Vorbereitung am Vortag bis 10:00 Uhr	Gurkensticks
Dienstag	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsauce, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln ⁶ A1,G,I	"Ricotta Spinaci" Tortellini mit Spinat- und Frischkäsefüllung, dazu Tomatencreme A1,C,F,G,I	Schlemmerpfanne Schweinegulasch in würziger Sauce mit Paprikawürfeln, Mais und Spiralnudeln A1,F,I	Pizza Margherita	Thunfischsalat	Paprikasticks rot
Mittwoch	Penne-Nudeln mit Rindfleisch-Kräuter-Sauce, dazu geriebener Hartkäse. ^{1,2} Obst: A1,F,G,I	Eieromelett mit Rahmchampignons, dazu Salzkartoffeln Obst: A1,C,G,I	Zarte Fleischklösschen auf Möhrengemüse, dazu Kartoffelpüree Obst: A1,C,G,I,J	mit Tomatensauce und Gouda ^{1,2} überbacken, dazu Möhrensalat ²	Thunfisch auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing (C,G,I)
Donnerstag	Kalbfleischbällchen mit Rahmsauce, dazu buntes Gemüse und Kartoffelpüree A1,C,G,I,J	Bunter Paprikatopf bunte Paprikastreifen in rahmiger Tomatensauce, dazu Vollkornnudeln A1,F,G,I	"Perlentaucher" Graupensuppe mit Krakauer Würstchen ²⁺⁶ und feinem Gemüse, dazu ein Brötchen A1,F,G,I,J	Dessert Mo. Und Mi. wie Menü I bis III		Karottensticks
Freitag	Mildes Hähnchencurry mit Gemüstreifen, dazu Basmatireis A1,F,G,I	Vegetarische Nuggets mit Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree A1,F,G,I	Heringstopf "Matjes Art" pikante Soße mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurken, dazu Salzkartoffeln ⁶ (getrennt verpackt) C,D,G,J	A1,G	C,D,G,J	Kohlrabisticks

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

* 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