



SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 17.06. - 21.06.2024 (25. 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 | Geflügelfrikadellenbällchen auf Rahmkohlrabi, dazu Kartoffelpüree A1,C,G,I,J | Tomatencremesuppe mit Reiseinlage, dazu ein Vollkornbrötchen A1,A2,A3,G,K | Vegetarische Paprikaschote mit Tomatensauce, dazu Reis A1,C,F,I,J | Montag - Freitag | Montag - Freitag Vorbestellung am Vortag bis 10:00 Uhr | Kohlrabisticks |
| Dienstag | Hähnchenbruststreifen in Käse-Sahnesauce, dazu bunter Gemüserais Obst: A1,F,G,I | Gemüsefrikadelle (Kürbis-Steckrübe mit Sesamkartoffeln, dazu Quark-Dip mit frischen Kräutern Obst: A1,G,K | Fleischkäse: mit Bratensauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln Obst: A1,G,I | Gebackenes Fischfilet mit Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln ₆ und Möhrensalat ₂₊₄ | Salat "Sweet Dreams" Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing | Gurkensticks |
| Mittwoch | Chicken-Nuggets mit Fusilli-Nudeln und Tomatensauce Obst: A1,C,G,I | Gekochte Eier in Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln Obst: A1,C,G,I,J | Geschnetzeltes "Art Stroganoff" mit Gewürzgurken und Champignons, dazu Senfrahmsauce und Salzkartoffeln Obst: A1,F,G,I,J | Dessert Di, Mi. und Do. wie Menü I bis III | | Radieschen |
| Donnerstag | Hacksteak "Puszta Art" mit Paprikasauce, dazu Kartoffelpüree Fruchtjoghurt (G) A1,C,G,I | Möhreneintopf (Karotten, Sellerie, Petersilie) dazu ein Brötchen Fruchtjoghurt (G) A1,G,K | Spaghetti "Carbonara" Vollkornspaghetti mit Käse- Sahnesauce und Schinkenwürfeln Fruchtjoghurt (G) A1,F,G,I | | | Karottensticks |
| Freitag | Seelachsfilet: natur mit Blattspinat und Salzkartoffeln A1,D,G,I | Gebackener Camembert mit Preiselbeer-Rahmsauce und Basmatireis A1,G,I | Paniertes Schnitzel mit Jägersauce, dazu Salzkartoffeln A1,G,I | A1,C,F,G,I | C,G,I,J,H3 | Mixsalat (Eisberg, Endivie, Karotte) mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J) |

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