



SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 29.07. - 02.08.2024 (31. Woche)



	Menü 1 ohne Schwein	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 die Alternative	Menü 6 Rohkostsalat-Beilage*
Montag	Herzhafte Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln und Kartoffelwürfeln, dazu ein Brötchen Obst: A1,F,I	Gemüseplatte "Gärtnerin" (Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Bohnen) überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln. Obst: A1,G,I	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleischfüllung, dazu Tomatensauce und Salzkartoffeln. Obst: A1,F,I	Paprikasticks gelb
Dienstag	Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln. A1,G,I	Bandnudeln mit Blattspinat in Käsecremesauce A1,F,G,I	Eierpfannkuchen mit warmer Vanillesauce, dazu eine Portion Nougatcreme A1,C,F,G,H2	Radieschen
Mittwoch	Hühnerfrikassee in Sauce Hollandaise mit Spargelstückchen, dazu bunter Gemüsereis A1,C,F,G,I	Ratatouillegemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen, Paprika) in rahmiger Tomaten-Kräuter-Sauce, dazu Vollkornspiralen A1,F,G,I	Hausgemachte Rinderhackpfanne mit roten Bohnen und Paprika, dazu Butterreis A1, F, I	Eisbergsalat mit Sauerrahm-Dressing (C,G,I)
Donnerstag	Farfalle-Nudeln in Gemüsesauce (Erbsen, Mais, Möhren) mit Hähnchenbruststreifen Obst: A1,F,G,I	Grüne Sauce mit gekochten Eiern, dazu Salzkartoffeln (getrennt verpackt) Obst: A1, C, G, J	Gehacktesbällchen auf Tomaten-Zucchini-Gemüse, dazu Kartoffelpüree Obst: A1,C,G,I,J	Kohlrabisticks
Freitag	Asiapfanne zarte Hähnchenbruststreifen auf süß-saurem Chinagemüse (Bambus, Sojasprossen, Karotten), dazu Basmatireis Apfelmus F,I	Blumenkohl-Käse-Taler mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffelpüree Apfelmus A1,C,G,I	Leckere Spaghetti mit Tomaten-Thunfischsauce und Erbsen Apfelmus 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=Sesamsamen; L=Schwefeldioxid; M=Lupinen; N=Weichtiere

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Natrippökelsalz; 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