











# SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 12.08. - 16.08.2024 (33. Woche)



	Menü 1 ohne Schwein	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 die Alternative	Menü 6 Rohkostsalat-Beilage*
<b>Montag</b>	<b>Geflügelfrikadellenbällchen</b> auf Rahmkohlrabi, dazu Kartoffelpüree  Obst: A1,C,G,I,J	<b>Tomatencremesuppe</b> mit Reiseinlage, dazu ein Vollkornbrötchen  Obst: A1,A2,A3,G,K	<b>Vegetarische Paprikaschote</b> mit Tomatensauce, dazu Reis Obst: A1,C,F,I,J	<b>Kohlrabisticks</b> 
<b>Dienstag</b>	<b>Gekochte Eier</b> in Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln A1,C,G,I,J	<b>Gemüsefrikadelle</b> (Kürbis-Steckrübe) mit Sesamkartoffeln, dazu Quark- Dip mit frischen Kräutern A1,G,K	<b>Fleischkäse:</b> mit Bratensauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln A1,G,I	<b>Gurkensticks</b> 
<b>Mittwoch</b>	<b>Hähnchenbrustfilet</b> mit Geflügelsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree A1,G,I	<b>Milchreis</b> mit Zucker und Zimt, dazu leckeren Apfelmus G	<b>Geschnetzeltes</b> "Art Stroganoff" mit Gewürzgerken und Champignons, dazu Senfrahmsauce und Salzkartoffeln A1,F,G,I,J 	<b>Radieschen</b> 
<b>Donnerstag</b>	<b>Gebackenes Fischfilet</b> mit Sauce Hollandaise dazu Salzkartoffeln  Obst: A1,F,G,I	<b>Möhreneintopf</b> (Karotte, Sellerie, Petersilie), dazu ein Brötchen Obst: A1,F,I	<b>Spaghetti "Carbonara"</b> Vollkornspaghetti mit Käse-Sahnesauce und Schinkenwürfeln Obst: A1,F,G,I	<b>Karottensticks</b>
<b>Freitag</b>	<b>Seelachsfilet: natur</b> mit Blattspinat und Salzkartoffeln  Fruchtjoghurt (G) A1,D,G,I	<b>Tortellini</b> mit Käse und Spinat gefüllt, dazu Tomatensauce Fruchtjoghurt (G) A1,C,G,I	<b>Paniertes Schnitzel</b> mit Jägersauce, dazu Salzkartoffeln Fruchtjoghurt (G) A1,G,I	<b>Krautsalat in saurer Sahne</b> <sup>2,4</sup> (G)

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**