



SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 19.08. - 23.08.2024 (34. Woche)



	Menü 1 ohne Schwein	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 die Alternative	Menü 6 Rohkostsalat-Beilage*
Montag	Geflügelcevapcici mit Tomatensauce, dazu Gemüsereis (Erbsen u. Möhren) Obst: A1,C,F,G,I	Mediterranes Gemüse in rahmiger Tomatencreme mit Champignons, Paprika, Zucchini und Möhren, dazu grüne Bandnudeln Obst: A1,F,G,I	Feiner Fleischkäse: mit Sauce, dazu Apfelrotkohl ⁴ und Kartoffelpüree Obst: A1,G,I	Paprikasticks rot
Dienstag	Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Pfirsichkompott A1, G	Rührei auf Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree A1,C,F,G,I	Deftiger Wurstgulasch gebratene Jagdwurstwürfel in rahmiger Sauce, dazu gebutterte Spiralnudeln A1,F,G,I	Kohlrabisticks
Mittwoch	"Mexico-Teller" mildes Chili con Carne mit roten Kidneybohnen, dazu Fladenbrot Vanillepudding(G) A1,F,I	Gemüsebratling (Möhren, Pastinaken, Erbsen) mit Schnittlauchsauce, dazu Vollkornreis Vanillepudding(G) A1,G,I	kleine Frikadellen mit Champignonrahmsauce, dazu Kartoffelpüree Vanillepudding(G) A1,C,G,I,J	Mixsalat (Eisberg, Endivie, Karotte) mit Sauerrahmdressing (C,G,J)
Donnerstag	Bunte Reispfanne mit versch. Gemüse (Paprika, Tomaten, Bohnen) und Hähnchenbrustwürfeln F	Veg. Möhren-Kohlrabi-Eintopf mit feinem Gemüse (Sellerie, Porree), dazu ein Brötchen A1, I	Geflügel-Bratwürstchen ^{2,7} auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln ⁶ und Ketchup; A1,	Mixsalat (Eisberg, Endivie, Karotten) mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)
Freitag	Leckere Spaghetti mit einer leckeren Sauce aus Tomaten, Thunfisch und Erbsen A1,D,G,I	Eierpfannkuchen natur mit warmen Kirschkompott A1,C,G	Hackfleischpfanne mit Mais, Möhren und Erbsen, dazu Butterreis A1,F,I	Gurkensalat

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