



SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 30.09. - 04.10.2024 (40. 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	Soljanka ^(2,3+4) deftige Suppe mit Jagdwurst ²⁺³ , Paprika u. Gurke ⁴ Pfirsichkompott A1, G, I, J	Montag - Mittwoch Veg. Fischfrikadelle mit Kräuterrahmsauce und Kartoffelpüree A1,G	Montag - Mittwoch Vorbereitung am Vortag bis 10:00 Uhr Thunfischsalat Thunfisch auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing C,D,G,J	Gurkensticks
Dienstag	Hähnchenpfanne "Puszta" mit Tomaten- und Paprikawürfeln, dazu Butterreis A1,F,I	"Ricotta Spinaci" Tortellini mit Spinat- und Frischkäsefüllung, dazu Tomatencreme Obst ⁵ A1,C,F,G,I	Schlemmerpfanne Schweinegulasch in würziger Sauce mit Paprikawürfeln, Mais und Spiralnudeln A1,F,I			Paprikasticks rot
Mittwoch	Kalbfleischbällchen mit Rahmsauce, dazu buntes Gemüse und Kartoffelpüree Obst ⁸ A1,C,G,I,J	Bunter Paprikatopf bunte Paprikastreifen in rahmiger Tomatensauce, dazu Vollkornnudeln Obst ⁸ A1,F,G,I	Thüringer Linseneintopf mit Rotwurst, Wiener Würstchen ²⁺⁶ und Kartoffelwürfeln ⁶ , dazu ¹ Brötchen Obst ⁸ A1,F,G,I,J	Dessert Mo u. Mi wie Menü I bis III		Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing (C,G,I)
Donnerstag	Tag der Deutschen Einheit					
Freitag	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, dazu Blumenkohl und Butterreis A1,G,I	Vegetarische Nuggets mit Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree A1,F,G,I	Heringstopf "Matjes Art" pikante Tunke mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurken, dazu Salzkartoffeln ⁶ (getrennt verpackt) C,D,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=Sesamsamen; L=Schwefeldioxid; M=Lupinen; N=Weichtiere
Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungstoff; 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