



# SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 26.08. - 30.08.2024 (35. 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*
<b>Montag</b>	<b>Hähnchenpfanne "Puszta"</b> mit Tomaten- und Paprikawürfeln, dazu Butterreis  Obst: A1,F,I	<b>Gemüseplatte "Kunterbunt"</b> (Brokkoli, Bohne, Blumenkohl, Karotte) überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Spätzle  Obst: A1,C,F,G,I	<b>Frischer Linseneintopf</b> mit Wiener Würstchen <sup>2+6</sup> , Speck <sup>3</sup> und Zwiebeln, dazu ein Brötchen  Obst: A1, F, I	<b>Montag - Freitag</b>  <b>Geflügelhacksteak "Big Rib"</b>  mit Tomatencreme und Butterreis   Dessert wie Mo, Mi, Fr Menü I bis III	<b>Montag - Freitag</b>  Vorbestellung am Vortag bis 10:00 Uhr  <b>Salat "Athen"</b>  Fetawürfel und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing	<b>Mixsalat</b> (Eisberg, Endivie, Karotte) mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)
<b>Dienstag</b>	<b>Putengeschnetzeltes</b> in Rahmchampignonsauce, dazu Langkornreis  A1,G,I	<b>Gemüsefrikadelle</b> mit Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln. A1,C,G,I	<b>Kleine Hefeklöße natur</b> mit warmen Pflaumenkompott A1,C,G			<b>Mixsalat</b> (Eisberg, Endivie, Karotte) mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)
<b>Mittwoch</b>	<b>Geflügelbratwurst<sup>2,7</sup></b> mit Sauce, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree  Kirschjoghurt (G) A1,G,I	<b>Vegetarische Reispfanne</b> Vollkornreis mit Brokkoliröschen und Karottenscheiben, dazu Schnittlauchsauc  Kirschjoghurt (G) A1,F,G,I	<b>Paprikaschnitzel</b> mit pikanter Sauce, dazu Salzkartoffeln. Kirschjoghurt (G) A1,C,I			<b>Partysalat<sup>2+4</sup> (I)</b>
<b>Donnerstag</b>	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln.  A1,G,I	<b>Gemüsesuppe</b> (Erbsen, Karotten, Sellerie, Bohnen) und Kartoffelwürfeln, dazu ein Brötchen A1,F,I	<b>Knackige Wiener Würstchen<sup>2+6</sup></b> mit buntem Gemüse, dazu Kartoffelpüree A1,G,I,J			<b>Radieschen</b>
<b>Freitag</b>	<b>Seelachsfilet: natur</b> mit Gemüsesahnesauce (Karotte, Sellerie, Paprika), dazu Salzkartoffeln.  Obst: A1,D,G,I	<b>Nudelauf</b> Spiralnudeln in feiner Spinat- Käsesauce, überbacken mit Gouda. <sup>1,2</sup> Obst: A1,G,I	<b>"Dragonballs"</b> Partyfrikadellen in würziger Tomaten- Paprikasauce, dazu Kartoffelpüree Obst: A1,C,G,I,J			<b>C,G,I,J</b>

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**