



SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 09.09. - 13.09.2024 (37. 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	Veg. "Robin Hood-Menü" Hausgemachter Erbseneintopf mit Karotten u. Sellerie, dazu ein Brötchen Obsta A1,F,I	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Sauce Hollandaise, dazu Petersilienkartoffeln. Obsta A1,A3,C,G,I	Schaschlikgulasch Schweinegulasch mit Speckwürfeln ³ und Paprikawürfeln in würziger Tomatensauce, dazu Makkaroni Obsta A1,F,I	Montag - Freitag	Montag - Freitag Vorbestellung am Vortag bis 10:00 Uhr	Kohlrabisticks
Dienstag	Hähnchengeschnetzeltes "Jäger Art" mit buntem Gemüseris Joghurt mit Waldbeeren (G) A1, G, I, L	Vollkornspaghetti mit fruchtig-mediterraner Gemüsebolognese (Tomate, Zucchini, Aubergine, Paprika) Joghurt mit Waldbeeren (G) A1,F,G,I	Bockwürstchen mit Mischgemüse (Erbsen u. Möhren), dazu Kartoffelsalat (kalt) Joghurt mit Waldbeeren (G) A1,C,G,I,J	Salamipizza mit Tomatensauce, Rindersalami und Gouda ¹⁺² überbacken	Fitness-Salat Hähnchenbruststreifen und Kürbiskerne auf frischen Salaten der Saison, dazu italienisches Dressing	Mixsalat (Eisberg, Endivie, Karotte) mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)
Mittwoch	Spaghetti Bolo Hackfleischsauce vom Rind mit Tomatenwürfeln und Oregano, dazu geriebener Hartkäse ¹⁺² A1,F,G,I	Bunte Kartoffelsuppe(6) mit feinem Gemüse (Karotten, Porree, Sellerie, Zwiebeln), dazu ein Brötchen A1,I,J	Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Pfirsichkompott A1,G	Dessert Mo, Di, Do wie Menü I bis III		Paprikasticks gelb
Donnerstag	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsauce, dazu Rotkohlgemüse. und Kartoffelpüree Obsta A1,C,G,I,J	Provenzalische Kartoffeln6 mit Kräuterquark Obsta A1,C,G,J	Berner Pfanne Geschnetzeltes mit Käse ¹⁺² , Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, dazu Spätzle Obsta A1,F,G,I			Radieschen
Freitag	Geflügelbratwurst²⁺⁷ mit Sauce, dazu Lauchrahmgemüse und Kartoffelpüree A1,G,I	Maultaschen mit Gemüsefüllung (Karotten, Spinat, Erbsen), dazu rahmige Tomaten-Basilikumsauce A1,C,G,I	Paniertes Seelachsfilet. mit Remouladensauce ²⁺⁴ , dazu Salzkartoffeln ⁶ A1,C,D,F,G,I,J	A1,G	C,G,I,J	Wachsbrechbohnsalat

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=Sesam Samen; 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