



SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 14.10. - 18.10.2024 (42. Woche)



	Menü 1 ohne Schwein	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 die Alternative	Menü 6 Rohkostsalat-Beilage*
Montag	Geflügelcevapcici mit Tomatensauce, dazu Gemüseris (Erbsen u. Möhren) A1,C,F,G,I	Mediterranes Gemüse in rahmiger Tomatencreme mit Champignons, Paprika, Zucchini und Möhren, dazu grüne Bandnudeln A1,F,G,I	Feiner Fleischkäse: mit Sauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree A1,G,I	 Paprikasticks rot
Dienstag	"Mexico-Teller" mildes Chili con Carne mit roten Kidneybohnen, dazu Fladenbrot Obst: A1,F,I	Gemüsebratling (Möhren, Pastinaken, Erbsen) mit Schnittlauchsauce, dazu Vollkornreis Obst: A1,G,I	kleine Frikadellen mit Champignonrahmsauce, dazu Kartoffelpüree Obst: A1,C,G,I,J	 Kohlrabisticks
Mittwoch	Bunte Reispfanne mit versch. Gemüse (Paprika, Tomaten, Bohnen) und Hähnchenbrustwürfel F	Rührei auf Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree A1,C,F,G,I	Deftiger Wurstgulasch gebratene Jagdwurstwürfel: in rahmiger Sauce, dazu gebutterte Spiralnudeln A1,F,G,I	Mixsalat (Eisberg, Endivie, Karotte) mit Sauerrahmdressing (C,G,J)
Donnerstag	 Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsauce, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln. Vanillepudding(G) A1,G,I	Veg. Möhren-Kohlrabi-Eintopf mit feinem Gemüse (Sellerie, Poree), dazu ein Brötchen Vanillepudding(G) A1, I	 Bratwürstchen auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln und Ketchup. Vanillepudding(G) A1,G,I	 Eisbergsalat mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)
Freitag	Leckere Spaghetti mit Tomaten-Thunfischsauce 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

* Mindestabnahmemenge 10 Portionen, nicht in Einzelportionen lieferbar (à 40 g/Portion)

Änderungen vorbehalten

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=Sesamamen; 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

Wir wünschen dir guten Appetit, deine regionale Küche aus Baunatal!
☎ 05665 / 6666 · Fax 05665 / 7667 · Fuldastraße 9 · 34225 Baunatal

fm-baunatal.de