



SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 28.10. - 01.11.2024 (44. 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	Asiapfanne zarte Hähnchenbruststreifen auf süß-saurem Chinagemüse (Bambus, Sojasprossen, Karotten), dazu Basmatireis	Schmackhafte Kartoffelpuffer mit fruchtigem Apfelmus	vegetarische Minestrone Italienische Suppe mit Erbsen, Karotten, Bohnen, Sellerie und Nudeleinlage, dazu ein Brötchen	Montag - Freitag Gemüsefrikadelle mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln. Dessert Mo. und Do. wie Menü I bis III	Montag - Freitag Vorbestellung am Vortag bis 10:00 Uhr "Chicken run" Hähnchen-Nuggets, auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm- Dressing	Kohlrabisticks
Dienstag	Geflügelfrikadellen-Bällchen mit Rahmsauce, dazu Leipziger Allerlei und Butterreis	Eieromelett mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln.	Bockwürstchen: mit pikanter Curryketchupsauce, dazu Kartoffelpüree			Karottensticks
Mittwoch	Pichelsteiner Gemüsetopf (Weißkohl, Karotten, Porree) und Rindfleischeinlage, dazu ein Brötchen	Milchreis: mit Zucker und Zimt, dazu Fruchtcocktail	Frikadelle mit Rahmchampignonsauce, dazu Eierspätzle			Paprikasticks rot
Donnerstag	Hähnchen-Nuggets, mit Rahmspinat und Salzkartoffeln. Schokopudding/Vanillesauce (G)	Frühlingsrolle gefüllt mit Asiagemüse (Mungobohnenkeimlinge, Karotten, Weißkohl), dazu süß-saure-Sauce und Vollkornreis	Vegetarische Reissuppe mit Eierstückchen und Gemüseeinlage, dazu ein Brötchen			Karotten-Weißkohlsalat:2+4
Freitag	Schmackhafte Lachswürfel. in Sahnesauce mit Gemüsestreifen, dazu Bandnudeln	Farfalle "Tricolor" mit fruchtiger Tomatensauce	Würzige Paprikaschote mit pikanter Fleischfüllung, dazu Tomaten-Kräuter-Sauce und Reis			Mixsalat (Eisberg, Endivie, Karotte) mit Sauerrahm-Dressing (C,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=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

* 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