



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



Änderungen vorbehalten

19.KW

C+C Speiseplan vom:

06.05.-10.05.2024

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**  
Ravioli Ei,G1,M,Sel  
mit einer Ricotta-Spinatfüllung  
in Tomaten-Kräuter-  
Cremesauce M,Sel  
dazu Blattsalat  
mit Joghurdressing M,Sen

Gemüsefrikadelle Ei,G1,Sel  
mit Möhren  
und Kräutersauce Sel  
dazu Salzkartoffeln

**DGE-Menü**  
Penne Nudeln G1  
mit Brokkolisauce Sel  
dazu Blattsalat  
mit Joghurdressing M,Sen

Menü 2  
Vegi

Vegetarischer  
Schnibbelbohneintopf Sen  
mit Suppengemüse Sel  
aus Möhren, Sellerie und Lauch  
und Kartoffelwürfeln  
dazu ein Stück Baguette G1

Fischfrikadelle F,G1,Ei  
mit Remoulade Ei,M,Sen,Sen  
dazu Kartoffelpüree M  
und Gurkensalat Sen  
Gericht kann Gräten enthalten

Gratinierter  
Blumenkohl-Auflauf M,Sel  
mit Salzkartoffeln  
dazu Blattsalat  
mit Joghurdressing M,Sen

Menü 3

Hühnersuppe  
mit Suppengemüse Sel  
aus Möhren, Sellerie,  
Lauch  
und Reis G

**DGE-Menü**  
Lachsragout F  
in heller Kräutersauce M,Sel  
mit Erbsen und Reis G  
dazu Gurkensalat Sen  
Gericht kann Gräten enthalten

Hähnchengeschnetzeltes Sel  
und Möhren  
dazu Kartoffeln

Salatteller

Schweizer Wurstsalat 15  
mit Käsestreifen, M  
Zwiebeln und Essiggurken  
dazu 1 Brötchen G1

Nudelsalat  
mit Geflügelwurst und Senf  
15-Ei,G1,M,Sel,Sen

Eisbergsalat mit Tomate, Gurke  
und Fetawürfel M  
dazu Essig-Öl-Dressing Sen  
und 1 Brötchen G1

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**  
ungesüßter Quark M  
mit Pfirsichen

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

Inhaltsstoffe:

G=Getreide G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer G7=Hybridstämme M=Milch Ei=Ei So=Soja Sel=Sellerie Sen=Senf Ses=Sesam Er=Erdnüsse N=Schalenfrüchte N1=Mandel  
N2=Haselnuss N3=Walnuss K=Krebstiere F=Fisch Su=Schwefeldioxid L=Lupine W=Weichtiere 1)Konservierungsstoff 2)Farbstoff 3)Antioxidationsmittel 4)Süßungsmittel 12)Geschmacksverstärker 15)Nitritpökelsalz  
In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet.  
Das gekennzeichnete Menü mit dem Hinweis „DGE Menü“ entspricht in Verbindung mit dem entsprechend gekennzeichneten Dessert dem „DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen“  
und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifiziert.

Christi  
Himmelfahrt

beweglicher Ferientag

Zu- und Abbestellungen bedürfen der Schriftform (Fax oder E-Mail). Bitte geben Sie uns Ihre Bestellvorschau rechtzeitig auf. Wir sind ein nach EG Öko-Verordnung zertifizierter Bio-Betrieb, Kontrollstelle DE-ÖKO-006

Betriebscatering und Schulverpflegung

Michael Eberhardt Catering GmbH · www.schulverpflegung-eberhardt.de  
Telefon: 0202 695447 -15 · Fax: 0202 695447 -50

Eventcatering und Partyservice