



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



22.04.-26.04.2024

Änderungen vorbehalten

C+C Speiseplan vom:

17.KW

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**

Möhrengemüse "Bürgerlich"  
mit Kartoffelwürfeln  
und vegetarischem Sojaschnitzel  
Ei,G1,Sel,Sen,So

Spätzle Ei,G1

mit Karotten  
und Sahnesauce M,Sel

Blumenkohl

in einer Käserahmsauce M,Sel  
dazu Salzkartoffeln

**DGE-Menü**

Eierspätzle Ei,G1  
mit einer gerahmten  
Champignonsauce M,Sel  
mit Gartenkräutern  
dazu Blattsalat  
mit Essig-Öl-Dressing Sen

Rührrei Ei

mit Rahmspinat M,Sel  
und Petersilienkartoffeln

Menü 2  
Vegi

Vegetar. Süßkartoffeleintopf Sen,Sel  
mit Grünkern, Kartoffeln G  
und Suppengemüse aus Möhren,  
Sellerie, Lauch  
dazu ein Stück Baguette G1


Grünkohl Sel,Sen  
"Bürgerlich"  
mit Kartoffelwürfeln

Karottencremesuppe M,Sel  
mit Kartoffeln  
dazu ein Stück Baguette G1


Vegetarisches Schnitzel  
G1,Sel,Ei,M,So  
in Rahmsauce Sel,M  
mit Möhren  
und Kartoffelpüree M

Vegetar. Chili sin Carne  
mit Sojahack, G3,Sel,So  
Mais, Bohnen und Paprika  
dazu Reis G


Menü 3


Süßkartoffeleintopf Sen,Sel  
mit Grünkern, Kartoffeln G  
und Suppengemüse aus Möhren,  
Sellerie, Lauch  
dazu eine Putenbockwurst  
15-Sel,Sen 

**DGE-Menü**


Penne G1  
mit Lachsragout F  
in Tomatensauce, Sel  
Erbsen und Kräutern  
Gericht kann Gräten enthalten 

**DGE-Menü**


Hähnchenbrust  
in Bratensauce Sel  
mit Blumenkohl  
dazu Salzkartoffeln 


Hähnchenschnitzel Ei,G1  
mit Rahmsauce Sel,M  
und Möhren  
dazu Kartoffelpüree M 

**DGE-Menü**


Hähnchengulasch  
in Rahmsauce M,Sel  
mit Erbsen  
und Vollkornreis G 

Salatteller

Bunter Salat  
mit Thunfisch F  
und Cocktaildressing 4-Ei,G1,M,Sen 

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

Tomate-Mozzarella-Salat M  
mit Basilikumpesto  
und Baguette G1

Salat "Capricciosa"  
mit Schinken, Thunfisch, 15-F  
Ei, Gurke, Paprika, Ei  
Tomate und grünem Salat  
dazu Joghurt-Dressing Ei,G1,M,S 

Bunten Salatteller  
mit Tomaten, Gurke, Paprika  
und Crispy Chicken Ei,G1  
dazu Cocktail-Dip 4-Ei,G1,M,Sen 

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt M  
mit Chiasamen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**  
Rohkost ungeschnitten

Schokopudding Ei,M,N,So

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**  
Rohkost ungeschnitten

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.

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