



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



29.04.-03.05.2024

Änderungen vorbehalten

C+C Speiseplan vom:

18.KW

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

Spiralnudeln G1
mit Tomatensauce Sel
"Napoli"
und Gurkensalat Sen

überbackene vegetar.
Maultaschen Ei,G1,M,Sel
gefüllt mit Kartoffeln,
Karotten, Zwiebeln
in einer Kräutersauce M,Sel

DGE-Menü
Makkaröni G1
mit einer Käsesauce M,Sel
dazu Gurkensalat Sen

DGE-Menü
Vegetarisches Sojaschnitzel
Ei,G1,Sel,So
mit Paprikasauce Sel
dazu Reis G
und Krautsalat Sen

Menü 2

DGE-Menü
Bunter Bohneneintopf Sel
mit weißen, roten, grünen Bohnen,
Suppengemüse (Karotten, Lauch,
Sellerie) und Kartoffelwürfeln
dazu ein Stück Baguette G1
Vegi

Spaghetti G1
"Carbonara"
Putenschinkenwürfel 15-Sel,Sen
in einer Käsesauce M,Sel

Erbsen-Möhrengemüse
mit Drillingen
dazu Kräuterquark M

Spiralnudeln G1
"Bolognese"
mit Sojahack So
und Gemüsewürfeln Sel
Vegi

Menü 3

Bunter Bohneneintopf Sel
mit weißen, roten, grünen Bohnen,
Suppengemüse (Karotten, Lauch,
Sellerie), Kartoffelwürfeln
und Rindergehacktem
dazu ein Stück Baguette 

DGE-Menü
Paniertes Seelachs Ei,F,G1
mit Spinatfüllung,
Tomatenrahmsauce M,Sel
- und Erbsen "natur"
dazu Salzkartoffeln 
Gericht kann Gräten enthalten

Hühnerfrikassee Ei,M,Sel
mit Spargel, Erbsen
und Reis G 

Spiralnudeln G1
"Bolognese" Sel
mit Rindergehacktem
und Gemüsewürfeln Sel 

Tag
der Arbeit

Salatteller

Tomate-Mozzarella-Salat M
mit Basilikumpesto
und Baguette G1

"Rohkostteller"
Kohlrabi, Möhren, Gurken,
Paprika mit Kräuterdip M
und 1 Brötchen G1

Herzhafter Geflügelsalat 15
vom Hähnchen mit Paprika,
Mais
und Tomate in leichter
Kräutermayo Ei,G1,M,Sen
dazu 1 Brötchen G1 

Bunter Blattsalat
mit gebratenen
Hähnchenstreifen
und Joghurt dressing Ei,G1,M,Sen 

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Erdbeeren

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Sonnenblumenkernen
Cassisjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Kürbiskernen
Gebäck Ei,G1,G2,M,N1,N2,N3

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