



# Das schmeckt mir!



von 11 bis 15 Uhr

20.KW

C+C Speiseplan vom:

13.05.-17.05.2024

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

Apfel-Lasagne Ei,G1,M  
mit Vanillegeschmack, 2  
Apfelwürfeln  
und einer Zimt-Zucker-Kruste  
dazu Kirschsauce 4

Makkaroni-Auflauf G1,M  
mit Erbsen,  
in Rahmsauce M,Sel

**DGE-Menü**  
Tomatisiertes Gemüseragout  
Sel  
mit Paprika, Zucchini  
und Vollkornreis G

Allgäuer Käsespätzle Ei,G1,M  
mit Bratensauce Sel,So

**DGE-Menü**  
Penne G1  
"Napoli" M,Sel  
mit Tomaten-Mozzarella-Sauce  
M,Sel  
und Basilikum  
dazu Gurkensalat Sen

Menü 2

**DGE-Menü**  
Vegetar. Kartoffelcremesuppe  
M,Sel  
mit Suppengemüse Sel  
aus Möhren, Sellerie und Lauch  
dazu ein Stück Baguette G1  
**Vegi**

Seelachs "natur" F  
mit Rahmspinat M,Sel  
und Sauce nach Art  
"Remoulade"  
4-Ei,M,Sel,Sen  
dazu Salzkartoffeln  
Gericht kann Gräten enthalten

Vegetarische Frikadelle G1,Ei,Sel  
mit Kräuterrahmsauce M,Sel  
dazu Rotkohl 4  
und Kartoffeln  
**Vegi**

Vegetarisches Gulasch  
aus Paprika und Erbsen  
in vegetarischer Bratensauce  
Sel  
und Kartoffeln  
dazu Gurkensalat Sen  
**Vegi**

Penne G1  
"Carbonara" Ei,M,Sel  
Putenschinkenwürfel 15-Sel,Sen  
in einer Käserahmsauce M,Sel

Menü 3

Kartoffelcremesuppe M,Sel  
mit Suppengemüse Sel  
aus Möhren, Sellerie und Lauch  
dazu eine Putenbratensauce  
15-Sel,Sen

**DGE-Menü**  
Paniertes Seelachs Ei,F,G1  
mit Rahmspinat M,Sel  
und Sauce nach Art  
"Remoulade"  
4-Ei,M,Sel,Sen   
dazu Salzkartoffeln  
Gericht kann Gräten enthalten

Zarte Hähnchenbrust  
in Rahmbratensauce M,Sel  
und Möhren  
dazu Kartoffelpüree M

**DGE-Menü**  
Gulasch "Ungarisch" Sel  
mit Hähnchenwürfeln, Paprika  
in Bratensauce Sel  
dazu Kartoffeln  
und Gurkensalat Sen

Spaghetti G1  
"Bolognese"  
vom Rindergehacktem  
in Tomatensauce Sel  
mit feinen Gemüswürfeln Sel  
(Karotte, Sellerie, Lauch)

Salatteller

Bunter Kartoffelsalat  
mit Geflügelbratensauce  
und Senf  
15 - Ei,G1,m,Sen

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

Tomate-Mozzarella-Salat M  
mit Basilikumpesto  
und Baguette G1

Eisbergsalat mit Tomate,  
Gurke und Mais  
mit Mini-Mozzarellakugeln M  
an Cocktaildressing  
4-Ei,G1,M,Sen  
und 1 Brötchen G1

Griechischer Reissalat G  
mit Fetakäse, M  
Gurke, Paprika, Tomate  
dazu gebratene Hähnchenstreifen  
und Tzatziki M

Dessert

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt M  
mit Leinsamen

Dessert

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

Pudding mit Vanillegeschmack  
Ei,M

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

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

Schokopudding Ei,M,N,So

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