



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



21.KW

C+C Speiseplan vom:

20.05.-24.05.2024

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

Pasta "Tricolore" 2-G1
mit Ricotta-Tomatensauce M,Sel

DGE-Menü
Penne G1
mit einer fruchtigen
Tomaten-Basilikumsauce Sel
dazu grüner Salat
mit Joghurdressing M,Sen

DGE-Menü
Vollkorn-Penne G1,G2
mit Spinat-Käsecreme M,Sel
dazu Blattsalat
mit Cocktaildressing Ei,M,Sen,4

DGE-Menü
Vegetarischer Eintopf
von roten Linsen G,Sel
mit Möhren, Sellerie, Lauch
und Kartoffelwürfeln
dazu ein Stück Baguette G1

Menü 2

Fischfrikadelle Ei,F,G1
vom Seelachs
mit Salzkartoffeln
und Remoulade Ei,M,Sel,Sen
dazu Gurkensalat Sen
Gericht kann Gräten enthalten

Bunter Kartoffelsalat Ei,M,Sel,Sen
mit Ei, Gurke und Tomate
in einer Gewürzmayonaise
dazu eine Putenbockwurst
15-Sel,Sen

Feine Gemüseauswahl
(Möhren, Mais und Blumenkohl)
mit Sauce à la Hollandaise Ei,M,Sel
und Kräuter-Kartoffelpüree M

Rührei Ei
mit Rahmspinat M,Sel
und Kartoffelpüree M

Menü 3

Pfingstmontag

DGE-Menü
Matjes F
mit einer Apfel-
Gurkenstippe M,Sel
dazu Salzkartoffeln
Gericht kann Gräten enthalten

Putenfrikadelle Ei,G1,Sen
in Kräuterrahmsauce M,Sel
mit Erbsen-Möhrengemüse
dazu Salzkartoffeln

Chicken Nuggets Ei,G1
mit Süß-Saurer-Sauce 4-Sel
und Erbsen
dazu Reis G

Hackbällchen
vom Hähnchen
in Kräuterrahmsauce M,Sel
dazu Salzkartoffeln
mit Gurkensalat
und Essig-Öl-Dressing Sen

Salatteller

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

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

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

Eisbergsalat mit italienischem
Grillgemüse
und Kräuterdressing Sen
dazu ein knuspriges Baguette
G1

Dessert

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Kürbiskernen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert
Bananenquark 3-M

Berliner Ei,G1,M

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
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