



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



32.KW

C+C Speiseplan vom:

08.08.-12.08.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**  
Penne Nudeln G1  
"Napoli"  
mit Tomatensauce  
dazu Blattsalat  
mit Joghurtdressing Ei,G1,M,Sen

**DGE-Menü**  
Tomaten-Mozzarellasuppe M,Sel  
mit Eblyeinlage G1  
und Basilikumstreifen  
dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot  
G1,G2

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


Menü 2


Minestrone  
tomatisierte Gemüsesuppe  
mit Bohnen, Karotten,  
Lauch, Sellerie Sel  
und Fadennudeln G1  
**Vegi**

Vollkornreis-Pfanne G  
mit Marktgemüse Sel  
aus Möhren, Brokkoli, Blumenkohl  
in leichter Currysauce Sel  
**Vegi**

Nudeln G1  
mit Blattspinat in Rahm M,Sel  
dazu ein Blattsalat  
mit Senfdressing Ei,G1,M,Sen  
**Vegi**

Menü 3


Geflügelbratwurst 15-Sel,Sen  
(vom Hähnchen und der Pute)  
mit Currysauce 4-Sel  
dazu Salzkartoffeln   
und Blattsalat  
mit Joghurtdressing Ei,G1,M,Sen

Hähnchenschnitzel Ei,G1  
oder Schweineschnitzel Ei,G1  
und Kartoffelpüree M  
dazu Gurkenrahmsalat Ei,G1,M,Sen 

**DGE-Menü**  
"Chili con Carne" Sel  
vom Rind   
mit Mexikogemüse  
aus Kidneybohnen,  
Paprika und Mais  
dazu Reis G

Salatteller

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

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

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

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt M

Dessert

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**  
Kekse Ei,Er,G1,G2,M,N1,N2,N3

Pudding mit Vanillegeschmack  
Ei,M

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)Nitropökelsalz  
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 Bestellschau 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