



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



48.KW

C+C Speiseplan vom:

29.11.-03.12.2021

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**  
Vollkorn-Nudeln G1,G2  
mit Brokkoli-Käsecremesauce  
M,Sel  
dazu Gurkensalat Sen

Spaghetti G1  
mit Tomaten-  
Zucchinisauce Sel

**DGE-Menü**  
Bulgur G1 und Linsen  
mit Auberginen, Bohnen  
und Paprika  
dazu Falaffelbällchen Ei,G1,Sel,So  
und Kräutersauce M,Sel

**DGE-Menü**  
Kartoffel-Gemüsepfanne Sel  
aus Brokkoli, Möhren  
und Blumenkohl  
dazu Kräuterquark M

Nudel-Zucchini gratin Ei,G1,M,Sel  
mit Tomatensauce Sel  
und Gurkensalat Sen

Menü 2

Karottencremesuppe M,Sel  
mit Kartoffeln  
dazu ein Stück Baguette G1  
**Veggi**

Backfisch Ei,F,G1  
vom Seelachs  
mit Ratatouillegemüse Sel  
dazu Kartoffeln  
Gericht kann Gräten enthalten

3 kleine Pfannkuchen Ei,G1,M  
mit Kirschsauce mit  
Vanilleschmack 4-M  
**Veggi**

Penne G1  
mit einer Tomaten-Brokkoli-  
Rahmsauce M,Sel  
dazu Bohnensalat Sen  
**Veggi**

Kartoffel-Gemüse-Gulasch Sel  
mit italienischem  
Pfannengemüse  
aus Paprika, Zucchini, Brokkoli,  
Champignons und Oliven  
**Veggi**

Menü 3  
Schweinefleisch-  
frei

Mini-Bratwürste  
vom Hähnchen  
mit Rotkohl  
und Kartoffelpüree M

**DGE-Menü**  
Fruchtiges Fischcurry  
aus Lachs und Seelachs F  
mit einer Möhren-  
Apfel-Currysauce 4-M,Sel  
dazu Reis G  
Gericht kann Gräten enthalten

Hähnchenschnitzel Ei,G1  
mit Paprikasauce Sel  
dazu Salzkartoffeln

Kartoffeleintopf  
mit Wurzelgemüse  
aus Möhren, Sellerie Sel  
und Lauch  
und einer Putenbockwurst  
15-Sel,Sen

**DGE-Menü**  
Putengeschnetzeltes  
in Rahmsauce M,Sel  
mit Reis G  
und Gurkensalat Sen

Salatteller

Tomate-Mozzarella-Salat M  
mit Basilikumpesto  
und Baguette G1

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

Eisbergsalat mit italienischem  
Grillgemüse  
und Kräuterdressing Sen  
dazu ein knuspriges Baguette  
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 Joghurdressing Ei,G1,M,Sen

Dessert

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt M  
mit Kürbiskernen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt mit Chiasamen M

Dessert

Stracciatellaquark M

**DGE-Dessert**  
Birnenquark M

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**  
Rohkost ungeschnitten

Apfelkompott

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  
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