



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



Änderungen vorbehalten

50.KW

C+C Speiseplan vom:

11.12.-15.12.2023

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**  
Penne G1  
mit Tomaten-  
Rahmsauce M,Sel  
dazu Blattsalat  
mit Essig-Öl-Dressing Sen

Kartoffel-Gemüseauflauf Ei,M  
mit Wurzelgemüse Sel  
aus Möhren, Sellerie und Lauch  
in Käse-Kräutersauce M,Sel

**DGE-Menü**  
Penne Nudeln G1  
mit Brokkolisauce Sel  
dazu Blattsalat  
mit Joghurdressing M,Sen

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

Veganes Schnitzel G1,Sel,So  
mit Rahmkohlrabi M,Sel  
und Kartoffeln

Menü 2

Vegetarischer  
Schnibbelbohneintopf Sen  
mit Suppengemüse Sel  
aus Möhren, Sellerie und Lauch  
und Kartoffelwürfeln  
dazu ein Stück Baguette G1  
**Vegi**

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

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

Tomaten-Mozzarellasuppe M,Sel  
mit Eblyeinlage G1  
und Basilikumstreifen  
dazu ein Stück Baguette G1  
**Vegi**

"Hot-Dog-Tag"  
2 Hot-Dog-Brötchen G1  
mit 2 Geflügelbockwürstchen,  
15-Sel,Sen  
Gurken, Saucen/ Dips 4-M,Sel,Sen  
und Zwiebeln

Menü 3

Schnibbelbohneintopf Sen  
mit Suppengemüse Sel  
aus Möhren, Sellerie und Lauch  
und Kartoffelwürfeln  
dazu eine Putenbockwurst  
15-Sel,Sen

**DGE-Menü**  
Ragout vom Lachs F  
in einer hellen Currysauce  
4-M,Sel  
mit Möhrenstreifen und Erbsen  
dazu Reis G  
Gericht kann Gräten enthalten

Chicken-Nuggets Ei,G1  
mit Süß-Saurer-Sauce 4-Sel  
dazu Reis  
und Blattsalat  
mit Senfdressing M,Sen

Putenfrikadelle Ei,G1,Sen  
mit Kräuterrahmsauce M,Sel  
und Rotkohl  
dazu Kartoffelpüree M

**DGE-Menü**  
Hähnchenbrust  
mit Bratensauce Sel  
und Reis G  
dazu Gurkensalat Sen

Salatteller

Schweizer Wurstsalat 15  
mit Käsestreifen, M  
Zwiebeln und Essiggurken  
dazu 1 Brötchen G1

Bunter Anti-Pasti-Salat Sen  
aus Paprika, Zucchini,  
Aubergine dazu Fetakäse M  
und Baguette G1

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

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt M  
mit Sonnenblumenkernen

Dessert

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

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

**DGE-Dessert**  
Birnenquark M

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

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