



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



51.KW

C+C Speiseplan vom:

18.12.-22.12.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

Kaiserschmarrn Ei,G1,M
mit Apfelmus

Makkaroni-Gemüse-Quiche
Ei,G1,M,Sel
mit Erbsen, Karotten
und Kräutern
mit Ei Ei
und geriebenen Käse M

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

Menü 2
Vegi

DGE-Menü
Vegetarischer Linseneintopf Sen
mit Kartoffeln, Gemüse
aus Möhren, Sellerie Sel
und Lauch
dazu ein Stück Baguette G1

Wirsinggemüse Sel
"Bürgerlich"
mit Kartoffelwürfeln
dazu eine vegetarische
Getreidefrikadelle Ei,G1,M,Sel,So

Gratinierter
Blumenkohl-Auflauf M,Sel
mit Salzkartoffeln
dazu Blattsalat
mit Joghurdressing M,Sen

Menü 3

Linseneintopf Sen
mit Kartoffeln, Gemüse
aus Möhren, Sellerie Sel
und Lauch dazu eine
Putenbockwurst 15-Sel,Sen

DGE-Menü
Panierter Seelachs Ei,F,G1
mit Tomatenrahmsauce M,Sel
und Erbsen "natur"
dazu Salzkartoffeln
Gericht kann Gräten enthalten

Hähnchenstreifen
mit Paprika-
Tomatensauce Sel
dazu Kartoffeln
und Gurkensalat Sen

Salatteller

Balkansalat Sen
aus Bohnen, Mais,
Paprika, Weißkohl
dazu eine Putenfrikadelle
Ei,G1,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

Dessert

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Pudding mit Vanillegeschmack
Ei,M

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Erdbeeren

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“
Inhaltsstoffe sind in der Beschriftung (oder E-Mail) angegeben. Sie erhalten Sie uns Ihre Bestellvorschau rechtzeitig auf.

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