



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



51.KW

C+C Speiseplan vom:

20.12.-24.12.2021

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**

Vegetar. Schnibbelbohnen-Kartoffeleintopf mit Suppengemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch Sel dazu ein Stück Fladenbrot G1,Ses

"Bami Goreng"

Bandnudeln G1 mit asiatischem Wokgemüse aus Karotten, Sellerie, Porree, Wasserkastanien, Morcheln, Shiitake und Sojasprossen und Currysauce Sel

**DGE-Menü**

Gerahmtes Linsengemüse M,Sel,So (rote Linsen, Edamame, Karotte, Pastinake) dazu Spätzle Ei,G1

**DGE-Menü**

Vollkornreis G und tomatisiertem Gemüseragout Sel aus Paprika, Zucchini und Aubergine

Menü 2  
Vegi

Pasta "Tricolore" 2-G1 mit Ricotta-Tomatensauce M,Sel dazu Gurkenrahmsalat Ei,G1,M,Sen

Graupensuppe G mit Wurzelgemüse Sel aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu ein Stück Baguette G1

Gemüsepfanne Sel (Kartoffeln, Brokkoli, Karotten und Grünkern) G dazu eine helle Kräutersauce M,Sel

Blumenkohlcremesuppe M,Sel mit Kartoffelwürfeln dazu ein Stück Baguette G1

Menü 3  
Schweinefleisch-frei

Gyros vom Hähnchen mit Reis G dazu Tzatziki M und Krautsalat Sen

**DGE-Menü**

Nudeln G1 mit Thunfisch F in Tomatensauce Sel mit Erbsen und Paprika

Hähnchengeschnetzeltes Sel mit Gemüsestreifen aus Karotten, Lauch und Sellerie, in Currysauce 4-Sel dazu Reis G

Königsberger Klopse Ei,G1 vom Hähnchen mit einer Kapern-Rahmsauce M,Sel dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat Sen

**Heiligabend**

Salatteller

Tomate-Mozzarella-Salat M mit Basilikumpesto und Baguette G1

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

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

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

Dessert

**DGE-Dessert**

Naturjoghurt mit Leinsamen M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**

Naturjoghurt M mit Kürbiskernen

Dessert

Pfirsichjoghurt M

**DGE-Dessert**

Rohkost ungeschnitten

**DGE-Dessert**

Stückobst der Saison

Kekse

Ei,Er,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)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 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