



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



Änderungen vorbehalten

06.KW

C+C Speiseplan vom:

07.02.-11.02.2022

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
"Bohnen untereinander" Sel
aus Bohnen und Kartoffeln
dazu eine vegetarische
Getreidefrikadelle Ei,G1,Sel,So

"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
(rote Linsen, Edamame,
Karotte, Pastinake)
dazu Spätzle Ei,G1

DGE-Menü
Vollkornreis G
und tomatisiertem Gemüseragout
Sel
aus Paprika, Zucchini
und Aubergine

DGE-Menü
Spiralnudeln G1
mit Pilzrahmsauce M,Sel
dazu Blattsalat
mit Senfdressing Ei,G1,M,Sen

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

Rührei Ei
mit Rahmspinat M,Sel
und Kartoffelpüree M

Menü 3
Schweinefleisch-
frei

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



DGE-Menü
Penne G1
mit einer Kräuterrahmsauce M,Sel
aus geräuchertem Salm
und Salmwürfeln F
dazu Gurkensalat Sen



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



Mini-Hackbällchen Ei,G1
vom Hähnchen
in Tomaten-Kräutersauce Sel
dazu Salzkartoffeln
und ein gemischter Salat
mit Essig-Öl-Dressing Sen



Mexikanische Pfanne
mit Rinderhack,
Mais, Bohnen, Paprika,
Kidneybohnen
und Tomatensauce Sel
dazu Reis G



Dessert

DGE-Dessert
Naturjoghurt mit Chiasamen M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Sonnenblumenkernen

Naturjoghurt M

Dessert

Pfirsichjoghurt M

DGE-Dessert
Apfelkompott

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Kekse
Ei,Er,G1,G2,M,N1,N2,N3

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Kirschen

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
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