



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



08.KW

C+C Speiseplan vom:

21.02.-25.02.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

Vegetar. Chili con Carne mit Sojahack, So,G3,Sel  
Mais, Bohnen und Paprika dazu Reis G

Möhren-Kartoffelgemüse Sel,Sen  
"Bürgerlich"  
dazu Gurkenrahmsalat Ei,G1,M,Sen

**DGE-Menü**  
Kartoffelauflauf Ei,M,Sel mit Marktgemüse aus Erbsen, Karotten (gelb, orange) und Brokkoli überbacken mit Käse, M dazu Schnittlauchsauce M,Sel

**DGE-Menü**  
Schupfnudel-Pfanne Ei,G1 mit Erbsen, Champignons, gelben Möhren und Brokkoli dazu eine Sahnesauce M,Sel und ein Salat mit Senfdressing Ei,G1,M,Sen

**DGE-Menü**  
Italienischer Vollkorn-Nudel-Gemüse Eintopf G1,G2,Sel mit Zucchini, Aubergine, Tomate, Erbsen und Bohnen

Menü 2  
Vegi

**DGE-Menü**  
Vegetar. Süßkartoffeleintopf Sen,Sel mit Grünkern, Kartoffeln G und Suppengemüse aus Möhren, Sellerie, Lauch dazu ein Stück Fladenbrot G1,Ses

Veggie-Frikadelle Ei,G1,M,Sel,So mit gerahmten Leipziger Allerlei (aus Möhren, Erbsen und Spargel) M,Sel und Salzkartoffeln

Ebly-Gemüsepfanne G,Sel mit Brokkoli, Karotten, Blumenkohl und Mais dazu Tomatencremesauce M,Sel

Grünkohl Sel "bürgerlich" mit Kartoffelwürfeln und Gemüsebrunaise Sel

Vegetarisches Gemüse-Curry Sel mit Kokosmilch, Blumenkohl, Karotte, Erbsen, Mais und Bohnen dazu Reis G

Menü 3  
Schweinefleisch-frei

Süßkartoffeleintopf Sen,Sel mit Grünkern, Kartoffeln G und Suppengemüse aus Möhren, Sellerie, Lauch dazu Putenbraten 15-Sel,Sen und ein Stück Fladenbrot G1,Ses

**DGE-Menü**  
Lachsragout F in heller Kräutersauce M,Sel mit Risi-Bisi Reis G (Erbsen-Reis) dazu Gurkenrahmsalat Ei,G1,M,Sen  
Gericht kann Gräten enthalten

Mageres Hähnchengulasch Sel "Hawaii" mit Ananasstücken 4 dazu Reis G

Bratwurstschnecke 15-Sel,Sen vom Hähnchen mit Bratensauce, Sel Salzkartoffeln und Rahmerbsen M,Sel

Chicken-Nuggets Ei,G1 und Süß-Saure Sauce 4-Sel dazu Kartoffeln und Gurkensalat Sen

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt M mit Kürbiskernen

Dessert

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

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**  
Ungesüßter Quark M mit Kirschen

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

pudding mit Vanillegeschmack Ei,M

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