



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



Änderungen vorbehalten

09.KW

C+C Speiseplan vom:

26.02.-01.03.2024

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**  
Gemüsefrikadelle Ei,G1,Sel  
mit Tomatensauce Sel  
und Salzkartoffeln  
dazu Blattsalat  
mit Essig-Öl-Dressing Sen

Spiralnudeln G1  
"Napoli"  
mit Tomatenragout Sel  
dazu Gurkensalat Sen

**DGE-Menü**  
Ebly-Brokkolipfanne Sel  
mit Kräutersauce M,Sel

**DGE-Menü**  
Reis G  
mit "Bololinse" roter Linsen-  
Gemüse-Bolognese Sel  
Karotten, Lauch, Sellerie  
und Blattsalat  
mit Cocktaildressing 4-M,Sen

**DGE-Menü**  
Italienischer  
Vollkorn-Nudel- G1,G2  
Zucchiniintopf Sel

Menü 2

Vegetarische Kürbiscremesuppe  
M,Sel  
mit Kartoffelwürfeln,  
feinen Kräutern und Kürbiskernen  
dazu ein Stück Baguette G1  
**Vegi**

Penne G1  
mit einer Tomaten-  
Thunfischsauce, F,Sel  
Kräutern  
und Zucchiniwürfeln



Bunte Buchstabensuppe Ei,G1  
mit Wurzelgemüse Sel  
aus Möhren, Sellerie  
und Lauch  
dazu ein Stück Baguette G1  
**Vegi**

Kaiserschmarrn Ei,G1,M  
dazu Apfelmus  
**Vegi**

Vegetarischer  
Reisauflauf G,M,Sel  
mit Erbsen, Sojastreifen So  
und Käse überbacken M  
**Vegi**

Menü 3

Kürbiscremesuppe  
M,Sel  
mit Kartoffelwürfeln,  
feinen Kräutern und Kürbiskernen  
dazu gebratene Hähnchenstreifen



**DGE-Menü**  
Penne G1  
mit Lachsragout F  
in Tomatensauce, Sel  
Erbsen und Kräutern  
Gericht kann Gräten enthalten



Ungarisches Wurstgulasch Sel  
vom Hähnchen  
mit Paprika  
und Rotkohl  
dazu Salzkartoffeln



Rinderhacksteak Ei,G1  
mit Kräuterrahm M,Sel  
dazu Kartoffelpüree M  
und Mischgemüse



Chicken Drums Ei,G1  
mit Rahmkohlrabi M,Sel  
und Salzkartoffeln



Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt M  
mit Chiasamen

Dessert

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**  
Pudding mit Vanilleschmack  
Ei,M

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

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

Gebäck Ei,Er,G1,G2,M,N,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)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