



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



04.03.-08.03.2024

Änderungen vorbehalten

C+C Speiseplan vom:

10.KW

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Möhrengemüse "Bürgerlich"
mit Kartoffelwürfeln
und vegetarischem Sojaschnitzel
Ei,G1,Sel,Sen,So

Spätzle Ei,G1
mit Karotten
und Sahnesauce M,Sel

Blumenkohl
in einer Käserahmsauce M,Sel
dazu Salzkartoffeln

DGE-Menü
Eierspätzle Ei,G1
mit einer gerahmten
Champignonsauce M,Sel
mit Gartenkräutern
dazu Blattsalat
mit Essig-Öl-Dressing Sen

Rührei Ei
mit Rahmspinat M,Sel
und Petersilienkartoffeln

Menü 2
Vegi

Vegetar. Süßkartoffeleintopf Sen,Sel
mit Grünkern, Kartoffeln G
und Suppengemüse aus Möhren,
Sellerie, Lauch
dazu ein Stück Baguette G1

Penne G1
mit einer Zucchini-
Käserahmsauce M,Sel

Tomatenrahmsuppe M,Sel
mit Fadennudeln G1
und geriebenen Mozzarella M
dazu ein Stück Baguette G1

Karottencremesuppe M,Sel
mit Kartoffeln
dazu ein Stück Baguette G1


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


Menü 3

Süßkartoffeleintopf Sen,Sel
mit Grünkern, Kartoffeln G
und Suppengemüse aus Möhren,
Sellerie, Lauch
dazu eine Putenbockwurst
15-Sel,Sen 

DGE-Menü
Paniertes Seelachsfilet Ei,F,G1
mit Salzkartoffeln
und Remoulade Ei,M,Sel,Sen
dazu Gurkensalat Sen
Gericht kann Gräten enthalten 

DGE-Menü
Hähnchenbrust
in Bratensauce Sel
mit Blumenkohl
dazu Salzkartoffeln 

Hähnchenschnitzel Ei,G1
oder Schweineschnitzel Ei,G1
mit Rahmsauce Sel
und Möhren
dazu Kartoffelpüree M 

DGE-Menü
Hähnchengulasch
in Rahmsauce M,Sel
mit Erbsen
und Vollkornreis G 

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Sonnenblumenkernen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Birnenkompott

Schokopudding Ei,M,N,So

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Stracciatellaquark 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 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