



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



12.KW

C+C Speiseplan vom:

18.03.-22.03.2024

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Ravioli Ei,G1,M,Sel
mit einer Ricotta-Spinatfüllung
in Tomaten-Kräuter-
Cremesauce M,Sel
dazu Blattsalat
mit Joghurdressing M,Sen

Kartoffel-Gemüseauflauf Ei,M
mit Wurzelgemüse Sel
aus Möhren, Erbsen
und Romanesco
in Käse-Kräutersauce M,Sel

DGE-Menü
Penne Nudeln G1
mit Brokkolisauce Sel
dazu Blattsalat
mit Joghurdressing M,Sen

DGE-Menü
Vollkornreis-Pfanne G
mit Marktgemüse Sel
aus Möhren, Brokkoli, Blumenkohl
in leichter Currysauce Sel

Vegetarische Nuggets Ei,G1,Sel,So
mit Rahmkohlrabi M,Sel
und Salzkartoffeln

Menü 2
Vegi

Vegetarischer
Schnibbelbohneintopf Sen
mit Suppengemüse Sel
aus Möhren, Sellerie und Lauch
und Kartoffelwürfeln
dazu ein Stück Baguette G1

Gemüsefrikadelle Ei,G1,Sel
mit Buttermöhren M
und Petersilie
dazu Salzkartoffeln

Grießauflauf G,M
mit Erdbeersauce

Tomaten-Mozzarellasuppe M,Sel
mit Eblyeinlage G1
und Basilikumstreifen
dazu ein Stück Baguette G1

Eierspätzle Ei,G1
mit Champignons
in einer Kräuterrahmsauce M,Sel

Menü 3

Hühnersuppe
mit Suppengemüse Sel
aus Möhren, Sellerie,
Lauch
und Reis G

DGE-Menü
Paniierter Seelachs Ei,F,G1
mit Spinatfüllung,
Tomatenrahmsauce M,Sel
und Erbsen "natur"
dazu Salzkartoffeln
Gericht kann Gräten enthalten

Hähnchengeschnetzeltes Sel
und Möhren
dazu Kartoffeln

Putenfrikadelle Ei,G1,Sen
mit Kräuterrahmsauce M,Sel
und Rotkohl
dazu Kartoffelpüree M

DGE-Menü
Hähnchenbrust
mit Bratensauce Sel
und Salzkartoffeln
dazu Gurkensalat Sen



Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Leinsamen

Dessert

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Erdbeeren

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Birnenquark M

Himbeerjoghurt 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