



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



13.KW

C+C Speiseplan vom:

27.03.-31.03.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**

Reis G  
mit "Bololinse" roter Linsen-  
Gemüse-Bolognese Sel  
aus Quinoa, Karotten,  
Lauch, Sellerie

Zucchini-Cremesuppe M,Sel  
mit Kartoffelwürfeln  
und Grünkern G  
dazu ein Stück Baguette G1

Veggie-Nuggets Ei,G1,Sel,So  
mit Käse-Kräuter-Sauce M,Sel  
dazu Kartoffeln

**DGE-Menü**  
Eierspätzle Ei,G1  
mit einer gerahmten  
Champignonsauce M,Sel  
mit Gartenkräutern

Rührei Ei  
mit Rahmspinat M,Sel  
und Petersilienkartoffeln

Menü 2  
Vegi

Vegetar. Erbseneintopf  
mit Möhren, Sellerie, Lauch  
und Kartoffelwürfeln Sel,Sen  
dazu ein Stück Baguette G1

Vegetarischer  
Spätzle-Auflauf Ei,G1,M,Sel  
mit Karotten, Erbsen und Zucchini  
mit einer Käse-Sahnesauce M,Sel  
überbacken

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

Spiralnudeln G1  
mit Tomatensauce Sel  
"Napoli"

Menü 3

Erbseneintopf  
mit Möhren, Sellerie, Lauch,  
Kartoffelwürfeln Sel,Sen  
und einer Rinderbockwurst  
15-Sel,Sen



**DGE-Menü**  
Penne-Nudeln G1  
mit Thunfisch-Tomatensauce F,Sel  
und Käse überbacken M  
dazu Möhrensalat Sen



**DGE-Menü**  
Hähnchenbrust  
in Rahmsauce M,Sel  
mit Erbsen  
dazu Salzkartoffeln



Hähnchenschnitzel Ei,G1  
oder Schweineschnitzel Ei,G1  
mit Puszta sauce 4-Sel  
aus Paprika, Zwiebeln und Mais  
dazu Reis G



**DGE-Menü**  
Hähnchengulasch  
in Rahmsauce M,Sel  
mit Salzkartoffeln  
dazu Blattsalat  
mit Essig-Öl-Dressing Sen



Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt M  
mit Chiasamen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**  
Stracciatellaquark M

Gebäck Ei,G1,M,N1,N2,N3

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**  
Schokopudding 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 15)Nitropökelsalz  
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 Bestellschau 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