



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



14.KW

C+C Speiseplan vom:

03.04.-07.04.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü

Vollkorn-Nudeln G1,G2
mit Brokkoli-Käsecremesauce
M,Sel

überbackene vegetar.
Maultaschen Ei,G1,M,Sel
gefüllt mit Kartoffeln,
Karotten, Zwiebeln

in einer Kräutersauce M,Sel

DGE-Menü

Rote Linsensuppe Sel
mit Kichererbsen, Möhren,
Tomaten und Kartoffelwürfeln
dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot
G1,G2

DGE-Menü

Makkaroni G1
mit einer Käsesauce M,Sel
dazu ein Salat
mit Joghurdressing Ei,G1,M,Sen

Menü 2

Kartoffel-Wirsing-Eintopf Sel
mit Karotten, Lauch
und Sellerie, Kartoffelwürfeln
und Geflügelwiener 15-Sel,Sen
von der Pute



DGE-Menü

Lachsragout F
in heller Kräutersauce M,Sel
mit Erbsen und Reis G
dazu Gurkenrahmsalat
Ei,G1,M,Sen
Gericht kann Gräten enthalten



Putenbratwurstscheiben
15,Sel,Sen
in Currysauce 4-Sel
dazu Kartoffelpüree M



Hähnchenschnitzel Ei,G1
mit Süß-Saurer-Sauce 4-Sel
und Karotten
dazu Kartoffelpüree M



Karfreitag

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert

Stückobst der Saison

DGE-Dessert

ungesüßter Quark M
mit Pfirsichen

DGE-Dessert

ungesüßter Quark M
mit Heidelbeeren

DGE-Dessert

Stückobst der Saison

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 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