



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



16.KW

C+C Speiseplan vom:

17.04.-21.04.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü

Vegetarischer Linseneintopf Sen mit Kartoffeln, Gemüse aus Möhren, Sellerie Sel und Lauch dazu ein Stück Baguette G1

Reis G mit Süßkartoffeln, Erbsen, Blumenkohl und Brokkoli in Kräuter-Sahnesauce M,Sel

DGE-Menü
Tomatisiertes Gemüseragout Sel mit Paprika, Mais, Aubergine, Zucchini und Reis G

Allgäuer Käsespätzle Ei,G1,M mit Bratensauce Sel

DGE-Menü
Vollkorn-Pennnudeln G1,G2 mit einer Spinat- Käsesauce M,Sel

Menü 2

Linseneintopf Sen mit Kartoffeln, Gemüse aus Möhren, Sellerie Sel und Lauch dazu eine Putenbockwurst 15-Sel,Sen

DGE-Menü
Penne G1 mit einer Kräutersahnesauce M,Sel und Lachswürfeln F dazu Gurkensalat Sen

Gericht kann Gräten enthalten

Spaghettiauflauf G1,Sel mit Tomaten, Erbsen und Petersilie und geriebenen Käse M überbacken
Vegi

Vegetarisches Sel Chili con Carne mit Quinoa, Bohnen, Mais, Paprika und Kartoffelwürfeln
Vegi

Makkaroni G1 mit Brokkoli-Rahmsauce M,Sel
Vegi

Menü 3

3 kleine Pfannkuchen Ei,G1,M mit Apfelmus
Vegi

Gemüsefrikadelle Ei,G1,Sel mit Erbsen in Rahm M,Sel dazu Salzkartoffeln
Vegi

Penne G1 "Bolognese" vom Rindergehacktem in Tomatensauce Sel mit feinen Gemüsewürfeln Sel (Karotte, Sellerie, Lauch)


DGE-Menü
Gulasch "Ungarisch" Sel mit Hähnchenwürfeln, Paprika in Tomaten-Bratensauce Sel dazu Kartoffeln und Krautsalat Sen


Chicken-Finger Ei,G1 mit Süß-Saurer-Sauce 4-Sel und Kartoffelpüree M


Dessert

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Pudding mit Vanillegeschmack Ei,M

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M mit Kirschen

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Gebäck Ei,G1,G2,M,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)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