



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



Änderungen vorbehalten

16.KW

C+C Speiseplan vom:

15.04.-19.04.2024

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Gemüsefrikadelle Ei,G1,Sel
mit Quark-Dip M
und Salzkartoffeln
dazu Blattsalat
mit Essig-Öl-Dressing Sen

Spiralnudeln G1
"Napoli"
mit Tomatenragout Sel
dazu Gurkensalat Sen

DGE-Menü
Ebly-Brokkolipfanne G1,Sel
mit Kräutersauce M,Sel

DGE-Menü
Reis G
mit "Bololinse" roter Linsen-
Gemüse-Bolognese Sel
Karotten, Lauch, Sellerie
und Blattsalat
mit Cocktaildressing 4-M,Sen

DGE-Menü
Italienischer
Vollkorn-Nudel- G1,G2
Zucchiniintopf Sel

Menü 2

Vegetarische Kürbiscremesuppe
M,Sel
mit Kartoffelwürfeln,
feinen Kräutern und Kürbiskernen
dazu ein Stück Baguette G1
Vegi

Seelachs "natur" F
in Senf-Dillrahmsauce M,Sel,Sen
und Kartoffeln
dazu Möhren-Apfel-Salat Sen
Gericht kann Gräten enthalten



Bunte Buchstabensuppe Ei,G1
mit Wurzelgemüse Sel
aus Möhren, Sellerie
und Lauch
dazu ein Stück Baguette G1
Vegi

Kaiserschmarrn Ei,G1,M
dazu Apfelmus
Vegi

Vegetarischer
Reisauflauf G,M,Sel
mit Erbsen, Sojastreifen So
und Käse überbacken M
Vegi

Menü 3

Kürbiscremesuppe
M,Sel
mit Kartoffelwürfeln,
feinen Kräutern und Kürbiskernen
und eine Putenbockwurst 15-Sel,Sen
dazu ein Stück Baguette G1



DGE-Menü
Penne G1
mit einer Tomaten-
Thunfischsauce, F,Sel
Kräutern und Zucchiniwürfeln



Ungarisches Wurstgulasch Sel
vom Hähnchen
mit Paprika
und Rotkohl
dazu Salzkartoffeln



Rinderhacksteak Ei,G1
mit Kräuterrahm M,Sel
dazu Kartoffelpüree M
und Mischgemüse



Chicken Drums Ei,G1
mit Rahmkohlrabi M,Sel
und Salzkartoffeln



Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert

Naturjoghurt M
mit Leinsamen

Dessert

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Pudding mit Vanilleschmack
Ei,M

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Kirschen

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Gebäck Ei,Er,G1,G2,M,N,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)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