



Das schmeckt mir!



von 11 bis 15 Uhr

19.KW

C+C Speiseplan vom:

06.05.-10.05.2024

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

Gemüsefrikadelle Ei,G1,Sel
mit Möhren
und Kräutersauce Sel
dazu Salzkartoffeln

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

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

Menü 2
Vegi


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


Fischfrikadelle F,G1,Ei
mit Remoulade Ei,M,Sen,Sen
dazu Kartoffelpüree M
und Gurkensalat Sen
Gericht kann Gräten enthalten

Gratinierter
Blumenkohl-Auflauf M,Sel
mit Salzkartoffeln
dazu Blattsalat
mit Joghurdressing M,Sen

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

Menü 3

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

DGE-Menü
Lachsragout F
in heller Kräutersauce M,Sel
mit Erbsen und Reis G
dazu Gurkensalat Sen
Gericht kann Gräten enthalten 

Hähnchengeschnetzeltes Sel
und Möhren
dazu Kartoffeln

Christi Himmelfahrt

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

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Pfirsichen

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

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)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