



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



20.KW

C+C Speiseplan vom:

13.05.-17.05.2024

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

Apfel-Lasagne Ei,G1,M
mit Vanillegeschmack, 2
Apfelwürfeln
und einer Zimt-Zucker-Kruste
dazu Kirschsauce 4

Makkaroni-Auflauf G1,M
mit Erbsen,
in Rahmsauce M,Sel

DGE-Menü
Tomatisiertes Gemüseragout
Sel
mit Paprika, Zucchini
und Vollkornreis G

Allgäuer Käsespätzle Ei,G1,M
mit Bratensauce Sel,So

DGE-Menü
Penne G1
"Napoli" M,Sel
mit Tomaten-Mozzarella-Sauce
M,Sel
und Basilikum
dazu Gurkensalat Sen

Menü 2

DGE-Menü
Vegetar. Kartoffelcremesuppe
M,Sel
mit Suppengemüse Sel
aus Möhren, Sellerie und Lauch
dazu ein Stück Baguette G1
Vegi

Seelachs "natur" F
mit Rahmspinat M,Sel
und Sauce nach Art
"Remoulade"
4-Ei,M,Sel,Sen
dazu Salzkartoffeln
Gericht kann Gräten enthalten 

Vegetarische Frikadelle G1,Ei,Sel
mit Kräuterrahmsauce M,Sel
dazu Rotkohl 4
und Kartoffeln
Vegi

Vegetarisches Gulasch
aus Paprika und Erbsen
in vegetarischer Bratensauce
Sel
und Kartoffeln
dazu Gurkensalat Sen
Vegi 

Penne G1
"Carbonara" Ei,M,Sel
Putenschinkenwürfel 15-Sel,Sen
in einer Käserahmsauce M,Sel

Menü 3

Kartoffelcremesuppe M,Sel
mit Suppengemüse Sel
aus Möhren, Sellerie und Lauch
dazu eine Putenbratensauce
15-Sel,Sen 

DGE-Menü
Panierter Seelachs Ei,F,G1
mit Rahmspinat M,Sel
und Sauce nach Art
"Remoulade"
4-Ei,M,Sel,Sen 
dazu Salzkartoffeln
Gericht kann Gräten enthalten

Zarte Hähnchenbrust
in Rahmbratensauce M,Sel
und Möhren
dazu Kartoffelpüree M 

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

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

Dessert

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Leinsamen

Dessert

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Pudding mit Vanillegeschmack
Ei,M

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Mango

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Schokopudding Ei,M,N,So

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)Natrippökelsalz

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