



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



22.KW

C+C Speiseplan vom:

27.05.-31.05.2024

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

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

Gebackener Reisauflauf Ei,G,M  
mit Zimt, Zucker  
an Erdbeersauce

**DGE-Menü**  
Zartweizen-Gemüsepfanne  
G1,Sel  
mit Karottenscheiben  
und Erbsen  
dazu Basilikum-Rahmsauce  
M,Sel

**DGE-Menü**  
Weißer Bohneneintopf  
mit Kartoffelwürfeln  
und Wurzelgemüse  
aus Möhren, Sellerie und Lauch Sel  
dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot G1,G2

Menü 2

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



Fischfrikadelle Ei,F,G1  
vom Seelachs  
mit Kartoffelpüree M  
und Dill-Dip M,Sel  
dazu Gurkensalat Sen  
Gericht kann Gräten enthalten



Tricolore-Nudeln 2-Ei,G1  
mit Käserahmsauce M,Sel  
dazu Blattsalat  
mit Essig-Öl-Dressing Sen  
**Vegi**

**Fronleichnam**

Hörnchennudeln Ei,G1  
mit Brokkoliröschen  
dazu Rahmsauce M,Sel  
**Vegi**

Menü 3

**DGE-Menü**  
Geschnetzeltes  
von der Hähnchenbrust Sel  
in Bratensauce Sel  
und Spätzle Ei,G1  
dazu grüner Salat  
mit Essig-Öl-Dressing Sen



**DGE-Menü**  
Matjes F  
mit einer Apfel-  
Gurkenstippe M,Sel  
dazu Salzkartoffeln  
Gericht kann Gräten enthalten



Currywurst 4,15-Sel,Sen  
von der Pute  
mit Kartoffelpüree M  
dazu Krautsalat Sen



Gulasch Sel  
vom Hähnchen  
mit Buttererbsen M  
dazu Makkaroni G1



Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt M  
mit Kürbiskernen  
Apfelkompott

Naturjoghurt M

Dessert

**DGE-Dessert**  
ungesüßter Quark M  
mit Mango

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**  
ungesüßter Quark M  
mit Heidelbeeren

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