



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



	24.KW	C+C Speiseplan vom:			10.06.-14.06.2024	Änderungen vorbehalten
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Menü 1 Vegi	DGE-Menü Möhrengemüse "Bürgerlich" mit Kartoffelwürfeln und vegetarischem Sojaschnitzel Ei, G1, Sel, Sen, So	Spätzle Ei, G1 mit Karotten und Sahnesauce M, Sel	Blumenkohl in einer Käserahmsauce M, Sel dazu Salzkartoffeln	DGE-Menü Eierspätzle Ei, G1 mit einer gerahmten Champignonsauce M, Sel mit Gartenkräutern dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Sen	Rührrei Ei mit Rahmspinat M, Sel und Petersilienkartoffeln	
Menü 2 Vegi	Vegetar. Süßkartoffeleintopf Sen, Sel mit Grünkern, Kartoffeln G und Suppengemüse aus Möhren, Sellerie, Lauch dazu ein Stück Baguette G1	Mexikanische Pfanne mit Rinderhack, Mais Bohnen, Paprika, Kidneybohnen und Tomatensauce Sel dazu Reis G	Karottencremesuppe M, Sel mit Kartoffeln dazu ein Stück Baguette G1	Vegetarisches Schnitzel G1, Sel, Ei, M, So mit Rahmkohlrabi Sel, M und Kartoffeln	Vegetar. Chili sin Carne mit Sojahack, G3, Sel, So Mais, Bohnen und Paprika dazu Reis G	
Menü 3	Süßkartoffeleintopf Sen, Sel mit Grünkern, Kartoffeln G und Suppengemüse aus Möhren, Sellerie, Lauch dazu eine Putenbockwurst 15-Sel, Sen 	DGE-Menü Penne G1 mit Lachsragout F in Tomatensauce, Sel Erbsen und Kräutern Gericht kann Gräten enthalten 	DGE-Menü Hähnchenbrust in Bratensauce Sel mit Blumenkohl dazu Salzkartoffeln 	Geflügelbratwurst 15 - Sel, Sen (vom Hähnchen und der Pute) in Currysauce 4-Sel dazu Salzkartoffeln und Blattsalat  mit Joghurt dressing Ei, G1, M, Sen	DGE-Menü Hähnchengulasch in Rahmsauce M, Sel mit Erbsen und Vollkornreis G 	
Dessert	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M	DGE-Dessert Naturjoghurt M mit Chiasamen	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M	
Dessert	DGE-Dessert Stückobst der Saison	DGE-Dessert Rohkost ungeschnitten	Schokopudding Ei, M, N, So	DGE-Dessert Stückobst der Saison	DGE-Dessert Rohkost ungeschnitten	

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