



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



25.KW

C+C Speiseplan vom:

19.06.-23.06.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
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 G,Sel
mit Brokkoli, Karottenscheiben
Blumenkohl und Erbsen
dazu Basilikum-Rahmsauce
M,Sel

Käsespätzle Ei,G1,M
mit Bratensauce Sel
und Röstzwiebeln

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 


Panierter Seelachs Ei,F,G1
mit Tomatensauce Sel
und Kartoffeln dazu Salat
mit Essig-Öl-Dressing Sen
Gericht kann Gräten enthalten 

Tricolore-Nudeln 2-Ei,G1
mit Tomaten-Paprika-
Rahmsauce M,Sel
Vegi


Menü 3

Geschnetzeltes
von der Hähnchenbrust Sel
in Rahmsauce M,Sel
und Champignons
dazu Reis G 

DGE-Menü
Seelachswürfel "natur" F
in Senfsauce Sel,Sen
und Kartoffeln
dazu Salat
mit Essig-Öl-Dressing Sen 

Hähnchengulasch Sel
mit Paprika, Zwiebeln
in Rahmsauce M,Sel
und Reis G 

DGE-Menü
Gyros vom Hähnchen
dazu Tomatenreis G
mit Tzatziki M
und Gurkensalat Sen 

Hähnchen-Patty Ei,G1
in Cornflakespanade
mit Erbsen in Rahm M,Sel
dazu Kartoffelpüree M 

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Chiasamen

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Heidelbeeren

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Fruchtjoghurt M

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
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