



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



26.KW

C+C Speiseplan vom:

26.06.-30.06.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü

Vegetar. Chili con Carne mit Sojahack, G3,Sel,So Mais, Bohnen und Paprika dazu Reis G

Spiralnudeln G1

"Napoli" mit Tomatenragout Sel dazu Gurkensalat Sen

DGE-Menü

Kleine Kartoffeln mit Kräuterquark M und gemischten Salat mit Cocktaildressing 4-Ei,G1,M,Sen

DGE-Menü

Reis G mit "Bolinse" roter Linsen-Gemüse-Bolognese Sel aus Quinoa, Karotten, Lauch, Sellerie

DGE-Menü

Italienischer Vollkorn-Nudel-Gemüseintopf G1,G2,Sel mit Zucchini, Aubergine, Tomate, Erbsen und Bohnen

Menü 2

Vegetarische Rahmsuppe M,Sel von der Erbse mit Suppengemüse Sel und Kartoffelwürfeln dazu ein Stück Baguette G1

DGE-Menü

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

Penne Bolognese G1,Sel mit Rindergehacktem und feinen Gemüsewürfeln Sel

Rahmgeschnetzeltes M,Sel vom Hähnchen mit Champignons dazu Reis G

Ungarisches Wurstgulasch Sel vom Hähnchen mit Paprika und Mais dazu Salzkartoffeln



Dessert

Naturjoghurt M

Stückobst der Saison

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert

Naturjoghurt M mit Sonnenblumenkernen

Dessert

DGE-Dessert

ungesüßter Quark M mit Mango

DGE-Dessert

Rohkost ungeschnitten

DGE-Dessert

ungesüßter Quark M mit Kirschen

DGE-Dessert

Stückobst der Saison

Fruchtjoghurt M

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