



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



27.KW

C+C Speiseplan vom:

03.07.-07.07.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü

Vegetar. Erbseneintopf mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln Sel,Sen dazu ein Stück Baguette G1

Vegetarischer Spätzle-Auflauf Ei,G1,M,Sel mit Karotten, Erbsen und Zucchini in Sahnesauce M,Sel mit Käse überbacken M

Tomatenrahmsuppe M,Sel mit Fadennudeln G1 und geriebenen Mozzarella M dazu ein Stück Baguette G1

Spiralnudeln G1 mit Tomatensauce Sel "Napoli"

DGE-Menü
Eierspätzle Ei,G1 mit einer gerahmten Champignonsauce M,Sel mit Gartenkräutern

Menü 2

Erbseneintopf mit Möhren, Sellerie, Lauch, Kartoffelwürfeln Sel,Sen und einer Rinderbockwurst 15-Sel,Sen



DGE-Menü
Fischstäbchen Ei,F,G1 vom Seelachs im Röstimantel dazu eine leichte Senfsauce M,Sel,Sen mit Kartoffeln und Gurkensalat Sen Gericht kann Gräten enthalten



DGE-Menü
Hähnchenbrust in Bratensauce Sel mit Salzkartoffeln dazu grüner Salat mit Joghurdressing Ei,G1,M,Sen



DGE-Menü
Hähnchengulasch in Rahmsauce M,Sel mit Vollkornreis G dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Sen



Putenfrikadelle Ei,G1,Sen mit Currysauce 4-Sel und Karottengemüse dazu Kartoffelpüree M



Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M mit Kürbiskernen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Stracciatellaquark M

Schokopudding Ei,M

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
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 15)Nitropökelsalz
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 Partyervice