



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



28.KW

C+C Speiseplan vom:

10.07.-14.07.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**  
Vegetarischer  
Schnibbelbohneintopf Sen  
mit Suppengemüse sel  
aus Möhren, Sellerie und Lauch  
und Kartoffelwürfeln  
Sel,Sen

überbackene vegetar.  
Maultaschen Ei,G1,M,Sel  
gefüllt mit Kartoffeln,  
Karotten, Zwiebeln  
in einer Kräutersauce M,Sel

**DGE-Menü**  
Rote Linsensuppe Sel  
mit Kichererbsen, Möhren,  
Tomaten und Kartoffelwürfeln  
dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot  
G1,G2

**DGE-Menü**  
Makkaroni G1  
mit einer Käsesauce M,Sel  
dazu ein Salat  
mit Joghurtdressing Ei,G1,M,Sen

**DGE-Menü**  
Vegetarisches Sojaschnitzel  
Ei,G1,Sel,So  
mit Paprikasauce Sel  
dazu Salzkartoffeln  
dazu Gurkenrahmsalat Ei,G1,M,Sen

Menü 2

Schnibbelbohneintopf Sen  
mit Suppengemüse sel  
aus Möhren, Sellerie und Lauch  
und Kartoffelwürfeln  
dazu eine Putenbockwurst  
15-Sel,Sen



**DGE-Menü**  
Fruchtiges Fischcurry  
aus Lachs F  
mit einer Möhren-  
Apfel-Currysauce 4-M,Sel  
dazu Reis G  
Gericht kann Gräten enthalten



Penne G1  
"Bolognese" Sel  
mit Rindergehacktem  
und Gemüsewürfeln Sel



Chicken-Nuggets Ei,G1  
mit Süß-Saurer-Sauce 4-Sel  
und Karotten  
dazu Salzkartoffeln



Putenbratwurstscheiben 15,Sel,Sen  
in Currysauce 4-Sel  
dazu Kartoffelpüree M



Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt M  
mit Leinsamen

Dessert

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

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

**DGE-Dessert**  
Fruchtjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

Gebäck Ei,G1,G2,M,N1,N2,N3

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](http://www.schulverpflegung-eberhardt.de)  
Telefon: 0202 695447 -15 · Fax: 0202 695447 -50

Eventcatering und Partyservice