



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



41.KW

C+C Speiseplan vom:

10.10.-14.10.2022

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,Sen

Süßer Vanille-Nudel-
Auflauf Ei,G1,M
mit heißen Kirschen

DGE-Menü
Penne G1
mit einer fruchtigen
Tomaten-Basilikumsauce Sel
dazu grüner Salat
mit Joghurdressing Ei,G1,M,Sen

DGE-Menü
Vollkornreis G
und tomatisiertem Gemüseragout
Sel
aus Paprika, Zucchini
und Aubergine

Rührei Ei
mit Rahmspinat M,Sel
und Kartoffelpüree M

Menü 2

Erbseneintopf
mit Möhren, Sellerie, Lauch
und Kartoffelwürfeln Sel,Sen
dazu eine Putenbrust
15-Sel,Sen
und ein Stück Baguette G1



DGE-Menü
Panierter Seelachs Ei,F,G1
mit einer Kräuterrahmsauce M,Sel
und Salzkartoffeln
dazu grüner Salat
mit Cocktaildressing 4-Ei,G1,M,Sen
Gericht kann Gräten enthalten



Rinderbratwurst 15-Sel,Sen
mit einer Paprika-
Mais-Sauce Sel
dazu Reis G
und Gurkensalat Sen



Chicken-Nuggets Ei,G1
mit Rahmsauce M,Sel
und Kartoffelpüree M
dazu Möhren



DGE-Menü
Mexikanische Pfanne
mit Rinderhack,
Mais, Bohnen, Paprika,
Kidneybohnen
und Tomatensauce Sel
dazu Reis G



Dessert

DGE-Dessert
Naturjoghurt mit Leinsamen M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Chiasamen

Naturjoghurt M

Dessert

Bananenquark 3-M

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Birnenquark M

DGE-Dessert
Kekse
Ei,Er,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

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