



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



Änderungen vorbehalten

42.KW

C+C Speiseplan vom:

17.10.-21.10.2022

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

Wirsinggemüse Sel
"bürgerlich"
mit Kartoffelwürfeln

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

DGE-Menü

Spiralnudeln G1
"Napoli"
mit Tomatenragout Sel
dazu Krautsalat Sen

DGE-Menü

Weißer Bohneneintopf
mit Kartoffelwürfeln
und Wurzelgemüse
aus Möhren, Sellerie und Lauch Sel
dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot G1,G2

Menü 2

Frikadelle Ei,G1,Sen
vom Hähnchen
dazu Nudelsalat G1,M,Sel,Sen
in einer Rahm-Gurken-
Erbsen-Vinaigrette



DGE-Menü

Penne G1
mit einer Spinat-
Lachscreme F,M,Sel
dazu ein Gurkenrahmsalat
Ei,G1,M,Sen
Gericht kann Gräten enthalten



Vegetarischer Braten Sel,So
aus Soja So
mit Zucchini-Karotten-
Spaghetti
und Tomatensauce Sel

Vegi

Brokkoli-Tarteletts G1,Sel
gefüllter Hefeteig
mit Brokkoli und Käse M
dazu Kartoffeln und Salat
mit Joghurtdressing Ei,G1,M,Sen

Vegi

Hörnchennudeln Ei,G1
mit Brokkoliröschen
dazu Rahmsauce M,Sel
und Balkansalat Sen

Vegi

Menü 3

Kartoffelcremesuppe M,Sel
mit Suppengemüse Sel
aus Möhren, Sellerie und Lauch
dazu Hähnchenhackbällchen
Ei,G1
und ein Stück Baguette G1



Gebackener Reisaufbau Ei,G,M
mit Zimt, Zucker
an Kirschsauce

Vegi

DGE-Menü
Schnitzel Ei,G1
von der Hähnchenbrust
oder vom Schwein
mit Kartoffelpüree M
dazu Gurkenrahmsalat
Ei,G1,M,Sen



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



Frikadelle Ei,G1,Sen
vom Hähnchen
mit Rotkohl
dazu Salzkartoffeln



Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert

Naturjoghurt M
mit Sonnenblumenkernen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert

ungesüßter Quark M
mit Erdbeeren

DGE-Dessert

Stückobst der Saison

Fruchtjoghurt M

DGE-Dessert

Stückobst der Saison

DGE-Dessert

ungesüßter Quark M
mit Mango

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