



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



48.KW

C+C Speiseplan vom:

27.11.-01.12.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**  
Möhrengemüse "Bürgerlich"  
mit Kartoffeln dazu eine  
vegetarische Frikadelle  
Ei,G1,Sel,Sen  
und ein Salat  
mit Senfdressing M,Sen

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

Vollkornfrikadelle Ei,G1,G2,Sel,So  
mit Rahmblumenkohl M,Sel  
dazu Kartoffeln

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

Rührei Ei  
mit Rahmspinat M,Sel  
und Petersilienkartoffeln

Menü 2

Vegetar. Süßkartoffeleintopf Sen,Sel  
mit Grünkern, Kartoffeln G  
und Suppengemüse aus Möhren,  
Sellerie, Lauch  
dazu ein Stück Baguette G1  
**Vegi**

Paniertes Seelachsfilet Ei,F,G1  
mit Salzkartoffeln  
Remoulade Ei,M,Sel,Sen  
dazu Blattsalat  
mit Joghurdressing M,Sen  
Gericht kann Gräten enthalten

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

Karottencremesuppe M,Sel  
mit Kartoffeln  
dazu ein Stück Baguette G1  
**Vegi**

Spiralnudeln G1  
mit Tomatensauce Sel  
"Napoli"  
**Vegi**

Menü 3

Süßkartoffeleintopf Sen,Sel  
mit Grünkern, Kartoffeln G  
und Suppengemüse aus Möhren,  
Sellerie, Lauch  
dazu Putenbockwurst 15-Sel,Sen

**DGE-Menü**  
Lachsragout F  
in heller Kräutersauce M,Sel  
mit Erbsen und Reis G  
dazu Gurkenrahmsalat M,Sen  
Gericht kann Gräten enthalten

**DGE-Menü**  
Hähnchenbrust  
in Bratensauce sel  
mit Blumenkohl  
dazu Salzkartoffeln

Hähnchenschnitzel Ei,G1  
oder Schweineschnitzel Ei,G1  
mit Champignonsauce Sel  
dazu Kartoffelpüree M  
und Blattsalat mit  
Kräutercremedressing M,Sen

**DGE-Menü**  
Hähnchengulasch  
in Rahmsauce M,Sel  
mit Vollkornreis G  
dazu Blattsalat  
mit Cocktaildressing 4-Ei,G1,M,Sen

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt M  
mit Leinsamen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**  
Stracciatellaquark M

Schokopudding Ei,M,N,So

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**  
Stracciatellaquark 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)Nitritpökelsalz  
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