



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



49.KW

C+C Speiseplan vom:

06.12.-10.12.2021

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Vollkorn-Nudeln G1,G2
mit einem hellem
Gemüseragout M,Sel
aus Möhren, Erbsen
und Mais

Makkaroni G1
mit einer Käsesauce M,Sel
dazu ein Gurkensalat Sen

DGE-Menü
Penne Nudeln G1
"Napoli"
mit Tomatensauce
und Möhrensalat Sen

DGE-Menü
Vollkornreis-Pfanne G
mit Marktgemüse Sel
aus Möhren, Brokkoli, Blumenkohl
in leichter Currysauce Sel

Apfel-Lasagne Ei,G1,M
mit Vanilleschmack, 2
Apfelwürfeln
und einer Zimt-Zucker-Kruste
dazu Kirschsauce

Menü 2
Vegi

Gemüseschnitzel Ei,G1,Sel
mit Rahmkohlrabi M
dazu Petersilienkartoffeln

Kartoffel-Kohlrabiauflauf Ei,M
mit Wurzelgemüse Sel
aus Möhren, Sellerie und Lauch
in Käse-Kräutersauce M,Sel

Minestrone
tomatisierte Gemüsesuppe
mit Karotten, Lauch,
Sellerie Sel
und Fadennudeln G1

Tomaten-Mozzarellasuppe M,Sel
mit Eblyeinlage G1
und Basilikumstreifen
dazu ein Stück Fladenbrot G1,Ses

Nudeln G1
mit Blattspinat
in Rahm M,Sel
dazu einen Rohkostsalat
aus Gurke, Weißkohl
und Paprika Sen

Menü 3
Schweinefleisch-
frei

Rindergulasch Sel
mit Paprikastreifen
dazu Rotkohl
und Petersilienkartoffeln



DGE-Menü
Paniertes Schollenfilet Ei,F,G1
mit Rahmspinat M,Sel
dazu Dampfkartoffeln
Gericht kann Gräten enthalten



Wurstgulasch Sel
von der Pute
mit Zwiebeln, Paprika
und Mais
dazu Reis G



Penne-Nudeln G1
"Carbonara" Ei,M,Sel
mit feinen
Putenschinkenwürfeln 15-Sel,Sen
dazu Gurkensalat Sen



DGE-Menü
Currywurst 4,15-Sel,Sen
von der Pute
dazu Kartoffelpüree M
und Krautsalat Sen



Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Sonnenblumenkernen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Kirschen

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Fruchtjoghurt M

DGE-Dessert
Bananenquark 3-M

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

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 Partyservice