



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



49.KW

C+C Speiseplan vom:

04.12.-08.12.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü

Vegetar. Chili sin Carne mit Sojahack, G3,Sel,So Mais, Bohnen und Paprika dazu Reis G

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 grüner Salat mit Joghurdressing M,Sen

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

Menü 2

Kartoffel-Wirsing-Eintopf Sel mit Karotten, Lauch und Sellerie und Kartoffelwürfeln dazu ein Stück Baguette G1
Vegi

Spaghetti G1 "Carbonara" Putenschinkenwürfel 15-Sel,Sen in einer Käsesauce M,Sel



Nudeln G1 mit Blattspinat in Rahm M,Sel dazu grüner Salat mit Essig-Öl-Dressing Sen
Vegi

Ebly-Gemüsepfanne G1,Sel mit Drillingen dazu Kräuterquark M
Vegi

Spiralnudeln G1 "Bolognese" mit Sojahack So und Gemüsewürfeln Sel
Vegi

Menü 3

Kartoffel-Wirsing-Eintopf Sel mit Karotten, Lauch und Sellerie, Kartoffelwürfeln und Geflügelwiener 15-Sel,Sen von der Pute



DGE-Menü
Fischstäbchen Ei,F,G1 vom Seelachs mit Salzkartoffeln und Remoulade Ei,M,Sel,Sen dazu Gurkensalat Sen Gericht kann Gräten enthalten



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



Hähnchenschnitzel Ei,G1 mit Süß-Saurer-Sauce 4-Sel und Möhrengemüse dazu Salzkartoffeln



Spiralnudeln G1 "Bolognese" Sel mit Rindergehacktem und Gemüsewürfeln Sel



Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M mit Chiasamen

Dessert

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M mit Kirschen

DGE-Dessert
Cassisjoghurt 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)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