



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



Änderungen vorbehalten

50.KW

C+C Speiseplan vom:

13.12.-17.12.2021

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

Blumenkohl in Rahm M,Sel
dazu Petersilienkartoffeln
und ein Blattsalat
mit Senfdressing Ei,G1,M,Sen

Gemüsebratung Ei,G1,Sel
aus Brokkoli und Haferflocken
mit buntem Gemüseragout Sel
aus Paprika, Zwiebeln,
Auberginen und Zucchini
dazu Schwenkkartoffeln

DGE-Menü
Italienisches Tofu-
Gemüseragout Sel,So
aus Oliven, Zucchini
und Bohnen dazu Reis G

Allgäuer Käsespätzle Ei,G1,M
mit Zwiebelsauce M,Sel
dazu Gurkensalat Sen

DGE-Menü
Vollkorn-Pennennudeln G1,G2
mit einer Spinat- Käsesauce M,Sel
dazu Blattsalat
mit Essig-Öl-Dressing Sen

Menü 2
Vegi

DGE-Menü
Vegetarischer Linseneintopf Sen
mit Kartoffeln, Gemüse
aus Möhren, Sellerie Sel
und Lauch
dazu ein Stück Baguette G1

Bunte Reispfanne G,Sel
mit Süßkartoffeln, Erbsen,
Blumenkohl und Brokkoli
dazu eine Kräuter-Sahnesauce
M,Sel

Makkaroni G1
mit Brokkoli-
Rahmsauce M,Sel
dazu einen Blattsalat
mit Joghurt-Dressing Ei,G1,M,Sen

Spinat-Lasagne Ei,G1,M,Sel
mit Käse M
überbacken
dazu Tomatensauce Sel

Kartoffel-Tortilla Ei,M
mit Spinat und Käse M
dazu Blattsalat
mit Essig-Öl-Dressing Sen

Menü 3
Schweinefleisch-
frei

Linseneintopf Sen
mit Kartoffeln, Gemüse
aus Möhren, Sellerie Sel
und Lauch dazu eine
Putenbratwurst, 15-Sen,Sel
dazu ein Stück Baguette G1

DGE-Menü
Penne G1
mit Lachs-Spinat-Sauce F,M,Sel
und Blattsalat
mit Joghurt dressing Ei,G1,M,Sen

Putenbratwurst Sel,Sen
mit Paprikagemüse Sel
dazu Kartoffelpüree M

DGE-Menü
Hähnchenbrust
in Rahmsauce M,Sel
dazu Kohlrabi "natur"
und Kartoffeln

Hähnchengeschnetzeltes
in Rahmsauce M,Sel
mit Erbsen-Möhrengemüse
und Salzkartoffeln

Dessert

DGE-Dessert
Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

Kekse
Ei,Er,G1,G2,M,N1,N2,N3

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Pfirsichen

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