



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



Änderungen vorbehalten

51.KW

C+C Speiseplan vom:

20.12.-24.12.2021

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü

Vegetar. Schnibbelbohnen-
Kartoffeleintopf mit
Suppengemüse aus Möhren,
Sellerie und Lauch Sel
dazu ein Stück Fladenbrot
G1,Ses

"Bami Goreng"
Bandnudeln G1
mit asiatischem Wokgemüse
aus Karotten, Sellerie, Porree,
Wasserkastanien, Morcheln,
Shiitake und Sojasprossen
und Currysauce Sel

DGE-Menü
Gerahmtes Linsengemüse M,Sel,So
(rote Linsen, Edamame,
Karotte, Pastinake)
dazu Spätzle Ei,G1

DGE-Menü
Vollkornreis G
und tomatisiertem Gemüseragout
Sel
aus Paprika, Zucchini
und Aubergine

Menü 2
Vegi

Pasta "Tricolore" 2-G1
mit Ricotta-Tomatensauce
M,Sel
dazu Gurkenrahmsalat
Ei,G1,M,Sen

Graupensuppe G
mit Wurzelgemüse Sel
aus Möhren, Sellerie
und Lauch
dazu ein Stück Baguette G1

Gemüsepfanne Sel
(Kartoffeln, Brokkoli, Karotten
und Grünkern) G
dazu eine helle Kräutersauce M,Sel

Blumenkohlcremesuppe M,Sel
mit Kartoffelwürfeln
dazu ein Stück Baguette G1

Menü 3
Schweinefleisch-
frei

Gyros vom Hähnchen
mit Reis G
dazu Tzatziki M
und Krautsalat Sen

DGE-Menü
Nudeln G1
mit Thunfisch F
in Tomatensauce Sel
mit Erbsen und Paprika

Hähnchengeschnetzeltes Sel
mit Gemüsestreifen
aus Karotten, Lauch und Sellerie,
in Currysauce 4-Sel
dazu Reis G

Königsberger Klopse Ei,G1
vom Hähnchen
mit einer Kapern-Rahmsauce M,Sel
dazu Salzkartoffeln
und Gurkensalat Sen

Dessert

DGE-Dessert

Naturjoghurt mit Leinsamen M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert

Naturjoghurt M
mit Kürbiskernen

Dessert

Pfirsichjoghurt M

DGE-Dessert

Rohkost ungeschnitten

DGE-Dessert

Stückobst der Saison

Kekse

Ei,Er,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)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

Heiligabend