



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



28.KW

C+C Speiseplan vom:

08.07.-12.07.2024

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü

Vegetar. Erbseneintopf mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln Sel,Sen dazu ein Stück Baguette G1

Pasta "Tricolore" 2-G1 mit Ricotta-Tomatensauce M,Sel

DGE-Menü

Penne G1 mit einer fruchtigen Tomaten-Basilikumsauce Sel dazu grüner Salat mit Joghurtdressing M,Sen

DGE-Menü

Vollkorn-Penne G1,G2 mit Spinat-Käsecreme M,Sel dazu Blattsalat mit Cocktaildressing Ei,M,4,Sen

DGE-Menü

Vegetarischer Eintopf von roten Linsen G,Sel mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln dazu ein Stück Baguette G1

Menü 2

Erbseneintopf mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln Sel,Sen dazu eine Putenbockwurst 15-Sel,Sen dazu ein Stück Baguette G1



DGE-Menü
Matjes F mit einer Apfel-Gurkenstippe M,Sel dazu Salzkartoffeln
Gericht kann Gräten enthalten



Putenfrikadelle Ei,G1,Sen in Kräuterrahmsauce M,Sel mit Erbsen-Möhrengemüse dazu Salzkartoffeln



Chicken Nuggets Ei,G1 mit Süß-Saurer-Sauce 4-Sel und Erbsen dazu Reis G



Hackbällchen vom Hähnchen in Kräuterrahmsauce M,Sel dazu Salzkartoffeln mit Gurkensalat und Essig-Öl-Dressing Sen



Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert

Naturjoghurt M mit Sonnenblumenkernen
Gebäck Ei,G1,G2,M,N1,N2,N3

Dessert

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Bananenquark 3-M

Berliner Ei,G1,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)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