



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



30.KW

C+C Speiseplan vom:

22.07.-26.07.2024

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Gemüsefrikadelle Ei,G1,Sel
mit Quark-Dip M
und Salzkartoffeln
dazu Blattsalat
mit Essig-Öl-Dressing Sen

Spiralnudeln G1
"Napoli"
mit Tomatenragout Sel
dazu Gurkensalat Sen

DGE-Menü
Ebly-Brokkolipfanne G1,Sel
mit Kräutersauce M,Sel

DGE-Menü
Reis G
mit "Bololinse" roter Linsen-
Gemüse-Bolognese Sel
Karotten, Lauch, Sellerie
und Blattsalat
mit Cocktaildressing 4-M,Sen,Ei

DGE-Menü
Italienischer
Vollkorn-Nudel- G1,G2
Zucchini-Eintopf Sel

Menü 2

Buchstabensuppe
mit Möhren, Lauch, Sellerie Sel
dazu eine Geflügelbrust
15,Sel,Sen
und ein Stück Baguette G1

DGE-Menü
Penne G1
mit einer Tomaten-
Thunfischsauce, F,Sel
Kräutern und Zucchiniwürfeln

Ungarisches Wurstgulasch Sel
vom Hähnchen
mit Paprika
und Rotkohl
dazu Salzkartoffeln

Hähnchenbrust
in Rahmsauce M,Sel
und Mischgemüse
aus Erbsen und Möhren
dazu Salzkartoffeln

Chicken Drums Ei,G1
mit Rahmkohlrabi M,Sel
und Salzkartoffeln



Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Leinsamen

Dessert

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Rohkost ungeschnitten

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Kirschen

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Gebäck Ei,Er,G1,G2,M,N,N1,N2,N3

Inhaltsstoffe:

Premium-MenüGemüsefrikadelle Ei,G1,Selmit Qua Premium-MenüBio-Penne G1mit einer Tomaten-Thunfischsauce, F,SelKräutern und ZucchiniwürfelnGericht kann Gräten enthalten
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