



# Das schmeckt mir!



von 11 bis 15 Uhr

29.07.-02.08.2024

Änderungen vorbehalten

C+C Speiseplan vom:

31.KW

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**  
Möhrengemüse "Bürgerlich"  
mit Kartoffelwürfeln  
und vegetarischem Sojaschnitzel  
Ei,G1,Sel,Sen,So


Spätzle Ei,G1  
mit Karotten  
und Sahnesauce M,Sel

Blumenkohl  
in einer Käserahmsauce M,Sel  
dazu Salzkartoffeln

**DGE-Menü**  
Eierspätzle Ei,G1  
mit einer gerahmten  
Champignonsauce M,Sel  
mit Gartenkräutern  
dazu Blattsalat  
mit Essig-Öl-Dressing Sen


Rührei Ei  
mit Rahmspinat M,Sel  
und Petersilienkartoffeln


Menü 2  
Vegi

Süßkartoffeleintopf Sen,Sel  
mit Grünkern, Kartoffeln G  
und Suppengemüse aus Möhren,  
Sellerie, Lauch  
dazu eine Putenbockwurst  
15-Sel,Sen 

**DGE-Menü**  
Penne G1  
mit Lachsragout F  
in Tomatensauce, Sel  
Erbsen und Kräutern  
Gericht kann Gräten enthalten 

**DGE-Menü**  
Hähnchenbrust  
in Bratensauce Sel  
mit Blumenkohl  
dazu Hörnchennudeln 

Geflügelbratwurst 15 - Sel,Sen  
(vom Hähnchen und der Pute)  
in Currysauce 4-Sel  
dazu Salzkartoffeln  
und Blattsalat  
mit Joghurt dressing   
Ei,G1,M,Sen

**DGE-Menü**  
Hähnchengulasch  
in Rahmsauce M,Sel  
mit Erbsen  
und Vollkornreis G 

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt M  
mit Chiasamen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**  
Rohkost ungeschnitten

Schokopudding Ei,M,N,So

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**  
Rohkost ungeschnitten

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 Bestellschau 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