



Das schmeckt mir!



von 11 bis 15 Uhr

30.05.-03.06.2022

Änderungen vorbehalten

22.KW

Speiseplan vom:

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Kartoffelauflauf Ei,M,Sel
mit Marktgemüse aus Erbsen,
Karotten (gelb, orange) und
Brokkoli überbacken mit Käse, M
dazu Schnittlauchsauce M,Sel

DGE-Menü
Schupfnudel-Pfanne Ei,G1
mit Erbsen, Champignons,
gelben Möhren und Brokkoli
dazu eine Sahneseauce M,Sel
und ein Salat mit Senfdressing
Ei,G1,M,Sen

DGE-Menü
Italienischer Vollkorn-Nudel-
Gemüseeeintopf G1,G2,Sel
mit Zucchini, Aubergine,
Tomate, Erbsen und Bohnen

DGE-Menü
Vegetar. Erbseneintopf
mit Möhren, Sellerie, Lauch
und Kartoffelwürfeln Sel,Sen
dazu ein Stück Fladenbrot G1,Ses

Zucchini-Cremesuppe M,Sel
mit Kartoffelwürfeln
und Grünkern G
dazu ein Stück Baguette G1

Menü 2

Ebly-Gemüsepfanne G,Sel
mit Brokkoli, Karotten,
Blumenkohl und Mais
dazu Tomatencremesauce M,Sel
Vegi

Penne G1
mit einer fruchtigen
Tomatensauce Sel
dazu Salat
mit Senfdressing Ei,G1,M,Sen
Vegi

Vegetarisches
Gemüse-Curry Sel
mit Kokosmilch,
Karotte, Erbsen, Mais
und Bohnen
dazu Reis G
Vegi

Penne Nudeln G1
mit "Bololinse" roter Linsen-
Gemüse-Bolognese Sel
aus Quinoa, Karotten,
Lauch, Sellerie
Vegi

Seelachsfilet paniert Ei,F,G1
mit Paprikagemüse
dazu Kartoffelpüree M
Gericht kann Gräten enthalten

Menü 3

Feines Ragout vom Hähnchen Sel
"Hawaii"
mit Ananasstücken 4
dazu Reis G

Hühnerfrikassee M,Sel
mit Spargel, Karotten
und Erbsen
dazu Reis G

Chicken-Nuggets Ei,G1
und Süß-Saure Sauce 4-Sel
dazu Kartoffeln
und Gurkensalat Sen

Erbseneintopf
mit Möhren, Sellerie, Lauch,
Kartoffelwürfeln Sel,Sen
und einer Putenbockwurst
15-Sel,Sen
dazu ein Stück Fladenbrot
G1,Ses

DGE-Menü
Seelachsfilet "natur" F
in Senfsauce Sel,Sen
dazu Reis G
und ein grüner Salat
mit Cocktaildressing 4-Ei,G1,M,Sen
Gericht kann Gräten enthalten

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Sonnenblumenkernen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Heidelbeeren

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Berliner
4-Ei,G1,M

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Stracciatellaquark M

Dessert

Apfel

Banane

Stückobst der Saison

Birne

Kiwi

(Aufpreis 0,30 €)

Unser
Premiummenü
nach DGE
mit Bio-Anteil
(Aufpreis 1,00 €)

Premium-Menü
Kartoffelauflauf Ei,M,Sel
mit Bio-Marktgemüse aus Erbsen,
Karotten (gelb, orange) und
Brokkoli überbacken mit Käse, M
dazu Schnittlauchsauce Sel

Premium-Menü
Schupfnudel-Pfanne Ei,G1
mit Bio-Erbsen, Champignons,
gelben Möhren und Brokkoli
dazu eine Sahneseauce M,Sel
und ein Salat mit Senfdressing
Ei,G1,M,Sen

Premium-Menü
Italienischer Vollkorn- Nudel-
Bio-Gemüseeeintopf G1,G2,Sel
mit Zucchini, Aubergine,
Tomate, Erbsen und Bohnen

Premium-Menü
Vegetar. Erbseneintopf
mit Möhren, Sellerie, Lauch
und Bio-Kartoffelwürfeln Sel,Sen
dazu ein Stück Fladenbrot G1,Ses

Premium-Menü
Seelachsfilet "natur" F
in Senfsauce Sel,Sen
dazu Bio-Reis G
und ein grüner Salat
mit Cocktaildressing 4-Ei,G1,M,Sen
Gericht kann Gräten enthalten

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
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