



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



Änderungen vorbehalten

23. KW

Speiseplan vom

06.06.-10.06.2022

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**  
Tofu-Gemüse-Curry M,Sel,So  
(Blumenkohl, Karotten,  
Erbsen und Kichererbsen)  
dazu Reis G

Asiatische Nudelsuppe G1,Sel  
mit Kokosmilch  
und Gemüse  
aus Karotten, Sellerie,  
Lauch, Erbsen, Edamame  
und Sprossen

**DGE-Menü**  
Vollkorn-Nudeln G1,G2  
mit Brokkoli-Käsecremesauce  
M,Sel  
dazu Möhrensalat Sen

überbackene vegetar.  
Maultaschen Ei,G1,M,Sel  
gefüllt mit Kartoffeln,  
Karotten, Zwiebeln  
in einer Kräutersauce M,Sel

Menü 2

Karottencremesuppe M,Sel  
mit Kartoffeln  
dazu ein Stück Baguette G1  
**Vegi**

Rührei Ei  
mit Rahmspinat M,Sel  
und Petersilienkartoffeln  
**Vegi**

Vegetarische Gemüsekadelle  
Ei,G1,Sel  
mit Puszta sauce 4-Sel  
aus Paprika, Zwiebeln und Mais  
dazu Salzkartoffeln  
**Vegi**

Fischstäbchen Ei,F,G1  
vom Seelachs  
mit Rahmspinat M,Sel  
dazu Salzkartoffeln  
Gericht kann Gräten enthalten

Menü 3

**Pfingstmontag**

Hähnchenschnitzel Ei,G1  
mit Puszta sauce 4-Sel  
aus Paprika, Zwiebeln und Mais  
dazu Reis G

**DGE-Menü**  
Hähnchengulasch  
in Rahmsauce M,Sel  
mit Salzkartoffeln  
dazu grüner Salat  
mit Cocktaill dressing 4-Ei,G1,M,Sen

Frikadelle Ei,G1,Sen  
vom Hähnchen  
mit Rahmkohlrabi M,Sel  
und Kartoffelpüree M

**DGE-Menü**  
Heringsfilet "Hausfrauenart" F  
mit einer Apfel-Gurken-  
Schmandstippe 4-M,Sel,Sen  
dazu Salzkartoffeln  
Gericht kann Gräten enthalten

Naturjoghurt M

Stückobst der Saison

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**  
Rohkost ungeschnitten

**DGE-Dessert**  
ungesüßter Quark M  
mit Mango  
Nektarine

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison  
Kiwi

Dessert  
(Aufpreis 0,30 €)

Apfel

Banane

Nektarine

Kiwi

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

**Premium-Menü**  
Tofu-Bio-Gemüse-Curry M,Sel,So  
(Blumenkohl, Karotten,  
Lauch und Erbsen)  
dazu Reis G

**Premium-Menü**  
Hähnchengulasch  
in Rahmsauce M,Sel  
mit Bio-Salzkartoffeln  
dazu grüner Salat  
mit Cocktaill dressing 4-Ei,G1,M,Sen

**Premium-Menü**  
Bio-Vollkorn-Nudeln G1,G2  
mit Brokkoli-Käsecremesauce  
M,Sel  
dazu Möhrensalat Sen

**Premium-Menü**  
Heringsfilet "Hausfrauenart" F  
mit einer Apfel-Gurken-  
Schmandstippe 4-M,Sel,Sen  
dazu Bio-Salzkartoffeln  
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 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