



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



24. KW

Speiseplan vom:

13.06. - 17.06.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü

Rote Linsensuppe Sel
mit Kichererbsen, Möhren,
Tomaten und Kartoffelwürfeln
dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot
G1,G2

Makkaroni G1
mit einer Käsesauce M,Sel
dazu ein Gurkensalat Sen

DGE-Menü

Nudel-Zucchini gratin Ei,G1,M,Sel
mit Tomatensauce Sel
und grüner Salat
mit Kräuterjoghurt dressing
Ei,G1,M,Sen

Kartoffel-Kohlrabiauflauf Ei,M
mit Wurzelgemüse Sel
aus Möhren, Sellerie und Lauch
in Käse-Kräutersauce M,Sel

Menü 2
Vegi

Eierspätzle Ei,G1
mit Champignons
in einer Kräuterrahmsauce M,Sel

Kartoffel-Gemüse-Gulasch Sel
mit italienischem Pfannengemüse
aus Paprika, Zucchini,
Aubergine und Champignons
und Tofustreifen So

Kartoffel-Gemüsepfanne Sel
aus Brokkoli, Möhren
und Blumenkohl
dazu Kräuterquark M

Penne G1
mit einer Tomaten-
Rahmsauce M,Sel
dazu Bohnensalat Sen

Menü 3

Putenbratwurst 15-Sel,Sen
mit Paprikarahmsauce M,Sel
dazu Salzkartoffeln
und Gurkensalat Sen

DGE-Menü

1/2 Rinderroulade 15-Sen
in Bratensauce Sel
mit Apfel-Rotkohl
dazu Salzkartoffeln

Curry-Frikadelle 4-Ei,G1,Sel,Sen
vom Hähnchen
dazu Kartoffelpüree M
und Bohnensalat Sen

Fronleichnam

DGE-Menü

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

Dessert

Naturjoghurt M

Stückobst der Saison

DGE-Dessert

Naturjoghurt M mit Leinsamen

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert

Stückobst der Saison

DGE-Dessert

Rohkost ungeschnitten

Donut Ei,G1,M

DGE-Dessert

Stückobst der Saison

Dessert

Apfel

Banane

Stückobst der Saison

Kiwi

(Aufpreis 0,30 €)

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

Premium-Menü

Rote Linsensuppe Sel
mit Kichererbsen, Möhren,
Tomaten und Bio-Kartoffelwürfeln
dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot
G1,G2

Premium-Menü

1/2 Rinderroulade 15-Sen
in Bratensauce Sel
mit Apfel-Rotkohl
dazu Bio-Salzkartoffeln

Premium-Menü

Bio-Nudel-Zucchini gratin
Ei,G1,M,Sel
mit Tomatensauce Sel
und grüner Salat
mit Kräuterjoghurt dressing
Ei,G1,M,Sen

Premium-Menü

Fischstäbchen Ei,F,G1
vom Seelachs
mit Rahmspinat M,Sel
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