



Das schmeckt mir!



von 11 bis 15 Uhr

Änderungen vorbehalten

33.KW

Speiseplan vom:

12.08.-16.08.2024

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü

Penne Nudeln G1
mit Brokkolisauce Sel
dazu Blattsalat
mit Joghurtdressing M,Sen

DGE-Menü

Vollkornreis-Pfanne G
mit Marktgemüse Sel
aus Möhren, Brokkoli, Blumenkohl
in leichter Currysauce Sel
dazu Gurkensalat Sen

Vegetarische Nuggets Ei,G1,Sel,So
mit Rahmkohlrabi M,Sel
und Salzkartoffeln

DGE-Menü

Vegetarischer Linseneintopf Sen
mit Kartoffeln, Gemüse
aus Möhren, Sellerie Sel
und Lauch
dazu ein Stück Baguette G1
Vegi

Makkaroni-Auflauf G1,M
mit Erbsen,
in Rahmsauce M,Sel

Menü 2

Chicken Wings
mit Salzkartoffeln
Erbsengemüse
und Ketchup

Chicken Nuggets G1,Ei
mit süß saurer Sauce 4
dazu Reis G
und Gurkensalat Sen

DGE-Menü

Hähnchenbrust Sen
mit Bratensauce Sel
dazu Salzkartoffeln
und Gurkensalat Sen

Linseneintopf Sen
mit Kartoffeln, Gemüse
aus Möhren, Sellerie Sel
und Lauch dazu eine
Putenbockwurst 15-Sel,Sen

DGE-Menü

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

Dessert

Naturjoghurt M

DGE-Dessert

Naturjoghurt M
mit Kürbiskernen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert

Stückobst der Saison

Himbeerjoghurt M

DGE-Dessert

Stückobst der Saison

DGE-Dessert

Stückobst der Saison

pudding mit Vanillegeschmack

Ei,M

Dessert

Apfel

Stückobst der Saison

Banane

Birne

Kiwi

(Aufpreis 0,30 €)

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

Premium-Menü

Bio-Penne Nudeln G1
mit Brokkolisauce Sel
dazu Blattsalat
mit Joghurtdressing M,Sen

Premium-Menü

Vollkornreis-Pfanne G
mit Bio-Marktgemüse Sel
aus Möhren, Brokkoli
und Blumenkohl
in leichter Currysauce 4-Sel

Premium-Menü

Hähnchenbrust
mit Bratensauce Sel
und Bio-Salzkartoffeln
dazu Gurkensalat Sen

Premium-Menü

Vegetarischer Linseneintopf Sen
mit Kartoffeln, Bio-Gemüse
aus Möhren, Sellerie Sel
und Lauch dazu
ein Stück Baguette G1

Premium-Menü

Panierter Seelachs Ei,F,G1
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)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