



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



04.KW

Speiseplan vom:

24.01.-28.01.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Penne Nudeln G1
"Napoli"
mit Tomatensauce
dazu Eisbergsalat
mit Joghurtdressing Ei,G1,M,Sen

DGE-Menü
Vollkornreis-Pfanne G
mit Marktgemüse Sel
aus Möhren, Brokkoli, Blumenkohl
in leichter Currysauce Sel

Apfel-Lasagne Ei,G1,M
mit Vanillegeschmack, 2
Apfelwürfeln
und einer Zimt-Zucker-Kruste
dazu Kirschsauce 4

Blumenkohl in Rahm M,Sel
dazu Petersilienkartoffeln
und ein Gurkensalat Sen

Gemüsebratling Ei,G1,Sel
aus Brokkoli und Haferflocken
mit buntem Gemüseragout Sel
und Schwenkkartoffeln

Menü 2

Wurstgulasch Sel
von der Pute
mit Zwiebeln, Paprika
und Mais
dazu Reis G

Penne-Nudeln G1
"Carbonara" Ei,M,Sel
mit feinen
Putenschinkenwürfeln 15
dazu Gurkensalat Sen

DGE-Menü
Bratwurst 15-Sel,Sen
von der Pute
mit Bratensauce Sel
und Sauerkraut
dazu Kartoffelpüree M

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

DGE-Menü
Fisch-Nuggets aus Seelachs Ei,F,G1
mit Süß-Sauer-Sauce 4-Sel
und Salzkartoffeln
dazu Blattsalat
mit Essig-Öl-Dressing Sen

Dessert

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Kürbiskernen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

Fruchtjoghurt M

DGE-Dessert
Bananenquark 3-M

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Kekse
Ei,Er,G1,G2,M,N1,N2,N3

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

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