



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



16.KW

Speiseplan vom:

17.04.-21.04.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Tomatisiertes Gemüseragout
Sel
mit Paprika, Mais,
Aubergine, Zucchini
und Reis G

Allgäuer Käsespätzle Ei,G1,M
mit Bratensauce Sel

DGE-Menü
Vollkorn-Pennnudeln G1,G2
mit einer Spinat- Käsesauce M,Sel

Pasta "Tricolore" 2-G1
mit Ricotta-Tomatensauce M,Sel

Süßer Vanille-Nudel-
Auflauf Ei,G1,M
mit heißen Erdbeeren

Menü 2
Vegi

Spaghettiauflauf G1,Sel
mit Tomaten, Erbsen
und Petersilie
und geriebenen Käse M
überbacken

Vegetarisches Sel
Chili con Carne
mit Quinoa, Bohnen, Mais,
Paprika und Kartoffelwürfeln

Makkaroni G1
mit Brokkoli-
Rahmsauce M,Sel

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

Karotten Sel,Sen
"Bürgerlich"
mit Kartoffelwürfeln
dazu vegetarische Nuggets
Ei,G1,Sel

Menü 3

Penne G1
"Bolognese"
vom Rindergehacktem
in Tomatensauce Sel
mit feinen Gemüsewürfeln Sel
(Karotte, Sellerie, Lauch)

DGE-Menü
Gulasch "Ungarisch" Sel
mit Hähnchenwürfeln, Paprika
in Tomaten-Bratensauce Sel
dazu Kartoffeln
und Krautsalat Sen

Chicken-Finger Ei,G1
mit Süß-Saurer-Sauce 4-Sel
und Kartoffelpüree M

Erbseneintopf
mit Möhren, Sellerie, Lauch
und Kartoffelwürfeln Sel,Sen
dazu eine Putenbockwurst
15-Sel,Sen

DGE-Menü
Nudeln G1
mit Thunfisch-Bolognese F
in Tomatensauce Sel
dazu Blattsalat
mit Essig-Öl-Dressing Sen

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Leinsamen

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Kirschen

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Gebäck Ei,G1,G2,M,N1,N2,N3

Bananenquark 3-M

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