



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



21.KW

Speiseplan vom:

20.05.-24.05.2024

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**  
Vollkorn-Penne G1,G2  
mit Spinat-Käsecreme M,Sel  
dazu Blattsalat  
mit Cocktaildressing Ei,M,4

**DGE-Menü**  
Vegetarischer Eintopf  
von roten Linsen G,Sel  
mit Möhren, Sellerie, Lauch  
und Kartoffelwürfeln  
dazu ein Stück Baguette G1

Vegetar. Kartoffelcremesuppe M,Sel  
mit Suppengemüse Sel  
aus Möhren, Sellerie und Lauch  
dazu ein Stück Baguette G1

Gebackener Reisauflauf Ei,G,M  
mit Zimt, Zucker  
an Erdbeersauce

Menü 2

Feine Gemüseauswahl  
(Möhren, Mais und Blumenkohl)  
mit Sauce á la Hollandaise Ei,M,Sel  
und Kräuter-Kartoffelpüree M  
**Vegi**

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

Kartoffelcremesuppe M,Sel  
mit Suppengemüse Sel  
aus Möhren, Sellerie und Lauch  
dazu eine Putenbockwurst 15-Sel,Sen

Fischfrikadelle Ei,F,G1  
vom Seelachs  
mit Kartoffelpüree M  
und Dill-Dip M,Sel  
dazu Gurkensalat Sen  
Gericht kann Gräten enthalten

## Pfingstmontag

Menü 3

Chicken Nuggets Ei,G1  
mit Süß-Saurer-Sauce 4-Sel  
und Erbsen  
dazu Reis G

Hackbällchen  
vom Hähnchen  
in Kräuterrahmsauce M,Sel  
dazu Salzkartoffeln  
mit Gurkensalat  
und Essig-Öl-Dressing Sen

**DGE-Menü**  
Geschnetzeltes  
von der Hähnchenbrust Sel  
in Bratensauce Sel  
und Spätzle Ei,G1  
dazu grüner Salat  
mit Essig-Öl-Dressing Sen

**DGE-Menü**  
Matjes F  
mit einer Apfel-  
Gurkenstippe M,Sel  
dazu Salzkartoffeln  
Gericht kann Gräten enthalten

Dessert

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt M  
mit Sonnenblumenkernen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

Gebäck Ei,G1,G2,M,N1,N2,N3

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

**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)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](http://www.schulverpflegung-eberhardt.de)  
Telefon: 0202 695447 -15 · Fax: 0202 695447 -50

Eventcatering und Partyservice