



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



22.KW

Speiseplan vom:

30.05.-03.06.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**

Kartoffelauflauf Ei,M,Sel mit Marktgemüse aus Erbsen, Karotten (gelb, orange) und Brokkoli überbacken mit Käse, M dazu Schnittlauchsauce M,Sel

**DGE-Menü**

Schupfnudel-Pfanne Ei,G1 mit Erbsen, Champignons, gelben Möhren und Brokkoli dazu eine Sahnesauce M,Sel und ein Salat mit Senfdressing Ei,G1,M,Sel

**DGE-Menü**

Italienischer Vollkorn-Nudel-Gemüse Eintopf G1,G2,Sel mit Zucchini, Aubergine, Tomate, Erbsen und Bohnen

**DGE-Menü**

Vegetar. Erbseneintopf mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln Sel,Sen dazu ein Stück Fladenbrot G1,Ses

Zucchini-Cremesuppe M,Sel mit Kartoffelwürfeln und Grünkern G dazu ein Stück Baguette G1

Menü 2

Feines Ragout vom Hähnchen Sel "Hawaii" mit Ananasstücken 4 dazu Reis G

Hühnerfrikassee M,Sel mit Spargel, Karotten und Erbsen dazu Reis G

Chicken-Nuggets Ei,G1 und Süß-Saure Sauce 4-Sel dazu Kartoffeln und Gurkensalat Sen

Erbseneintopf mit Möhren, Sellerie, Lauch, Kartoffelwürfeln Sel,Sen und einer Putenbockwurst 15-Sel,Sen dazu ein Stück Fladenbrot G1,Ses

**DGE-Menü**  
Seelachsfilet "natur" F in Senfsauce Sel,Sen dazu Reis G und ein grüner Salat mit Cocktaildressing 4-Ei,G1,M,Sen Gericht kann Gräten enthalten

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt M mit Sonnenblumenkernen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

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

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

Berliner  
4-Ei,G1,M

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**  
Stracciatellaquark M

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  
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