



Das schmeckt mir!



von 11 bis 15 Uhr

Änderungen vorbehalten

23.KW

Speiseplan vom:

03.06.-07.06.2024

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü

Ebly-Brokkolipfanne G1,Sel
mit Kräutersauce M,Sel

DGE-Menü

Reis G
mit "Bololinse" roter Linsen-
Gemüse-Bolognese Sel
Karotten, Lauch, Sellerie
und Blattsalat
mit Cocktaildressing 4-M,Sen,Ei

DGE-Menü

Italienischer
Vollkorn-Nudel- G1,G2
Zucchini-Eintopf Sel

DGE-Menü

Möhrengemüse "Bürgerlich"
mit Kartoffelwürfeln
und vegetarischem Sojaschnitzel
Ei,G1,Sel,Sen,So

DGE-Menü

Spätzle Ei,G1
mit Karotten
und Sahnesauce M,Sel

Menü 2
Vegi

Ravioli G1
mit Ricottafüllung
überbacken mit Gemüse
in Käserahmsauce M,Sel

Kaiserschmarrn Ei,G1,M
dazu Apfelmus

Vegetarischer
Reisauflauf G,M,Sel
mit Erbsen, Sojastreifen So
und Käse überbacken M

Vegetar. Süßkartoffeleintopf
Sen,Sel
mit Grünkern, Kartoffeln G
und Suppengemüse aus Möhren,
Sellerie, Lauch
dazu ein Stück Baguette G1

Mexikanische Pfanne
mit Rinderhack,
Mais Bohnen, Paprika,
Kidneybohnen
und Tomatensauce Sel
dazu Reis G

Menü 3

Ungarisches Wurstgulasch Sel
vom Hähnchen
mit Paprika
und Rotkohl
dazu Salzkartoffeln

Hähnchenbrust
in Rahmsauce M,Sel
und Mischgemüse
aus Erbsen und Möhren
dazu Salzkartoffeln

Chicken Drums Ei,G1
mit Rahmkohlrabi M,Sel
und Salzkartoffeln

Süßkartoffeleintopf Sen,Sel
mit Grünkern, Kartoffeln G
und Suppengemüse aus Möhren,
Sellerie, Lauch
dazu eine Putenbockwurst
15-Sel,Sen

DGE-Menü
Penne G1
mit Lachsragout F
in Tomatensauce, Sel
Erbsen und Kräutern
Gericht kann Gräten enthalten

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Leinsamen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Kirschen

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Gebäck Ei,Er,G1,G2,M,N,N1,N2,N3

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Rohkost ungeschnitten

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