



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



25.KW

Speiseplan vom:

19.06.-23.06.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**  
Zartweizen-Gemüsepfanne G,Sel  
mit Brokkoli, Karottenscheiben  
Blumenkohl und Erbsen  
dazu Basilikum-Rahmsauce M,Sel

Käsespätzle Ei,G1,M  
mit Bratensauce Sel  
und Röstzwiebeln

**DGE-Menü**  
Weißer Bohneneintopf  
mit Kartoffelwürfeln  
und Wurzelgemüse  
aus Möhren, Sellerie und Lauch Sel  
dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot  
G1,G2

**DGE-Menü**  
Vegetar. Chili con Carne  
mit Sojahack, G3,Sel,So  
Mais, Bohnen und Paprika  
dazu Reis G

Spiralnudeln G1  
"Napoli"  
mit Tomatenragout sel  
dazu Gurkensalat Sen

Menü 2

Tricolore-Nudeln 2-Ei,G1  
mit Tomaten-Paprika-  
Rahmsauce M,Sel  
**Vegi**

Veggie-Schnitzel Ei,G1,Sel,So  
mit Blumenkohl  
in einer Käse-Rahmsauce M,Sel  
dazu Salzkartoffeln  
**Vegi**

Hörnchennudeln Ei,G1  
mit Brokkoliröschen  
dazu Rahmsauce M,Sel  
**Vegi**

Vegetarische Rahmsuppe M,Sel  
von der Erbse  
mit Suppengemüse Sel  
und Kartoffelwürfeln  
dazu ein Stück Baguette G1  
**Vegi**

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

Menü 3

Hähnchengulasch Sel  
mit Paprika, Zwiebeln  
in Rahmsauce M,Sel  
und Reis G

**DGE-Menü**  
Gyros vom Hähnchen  
dazu Tomatenreis G  
mit Tzatziki M  
und Gurkensalat Sen

Hähnchen-Patty Ei,G1  
in Cornflakespanade  
mit Erbsen in Rahm M,Sel  
dazu Kartoffelpüree M

Rahmsuppe M,Sel  
von der Erbse  
mit Suppengemüse Sel  
und Kartoffelwürfeln  
dazu eine Putenbockwurst 15-Sel,Sen

Dessert

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt M  
mit Chiasamen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Stückobst der Saison

Dessert

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

Fruchtjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

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

**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)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