



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



43.KW

Speiseplan vom:

24.10.-28.10.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Kleine Kartoffeln
mit Kräuterquark M
und gemischten Salat
mit Cocktaildressing 4-Ei,G1,M,Sen

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

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

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

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

Menü 2

Ebly-Gemüsepfanne G,Sen
mit Brokkoli, Karotten,
Blumenkohl und Mais
dazu Tomatencremesauce M,Sen
Vegi

Penne G1
mit einer fruchtigen
Tomatensauce Sen
dazu Salat
mit Senfdressing Ei,G1,M,Sen
Vegi

Vegetarisches
Gemüse-Curry Sen
mit Kokosmilch,
Karotte, Erbsen, Mais
und Bohnen
dazu Reis G
Vegi

Penne Nudeln G1
mit "Boloinse" roter Linsen-
Gemüse-Bolognese Sen
aus Quinoa, Karotten,
Lauch, Sellerie
Vegi

Seelachsfilet paniert Ei,F,G1
mit Dillsauce M,Sen
und Kartoffelpüree M
dazu Gurkensalat Sen
Gericht kann Gräten enthalten

Menü 3

Putenbratwurst 15-Sel,Sen
mit Rahmsauce M,Sen
und Rotkohl
dazu Salzkartoffeln

Hühnerfrikassee M,Sen
mit Spargel und Erbsen
dazu Reis G

Hähnchen-Nuggets Ei,G1
mit Rahmsauce M,Sen
dazu Kartoffeln
und Gurkenrahmsalat Ei,G1,M,Sen

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

DGE-Menü
Fruchtiges Fischcurry
aus Lachs F
mit einer Möhren-
Apfel-Currysauce 4-M,Sen
dazu Reis G
Gericht kann Gräten enthalten

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Kürbiskernen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Pflirsich

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 Sen=Sellerie Sen=Senf Ses=Sesam Er=Erdrüsse 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