



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



44. KW

Speiseplan vom

31.10.-04.11.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Vegetarische
Reispfanne G,Sel
mit Fetakäse M
und Gemüse aus Paprika,
Zucchini und Champignons

Rührei Ei
mit Rahmspinat M,Sel
und Petersilienkartoffeln

DGE-Menü
Vollkorn-Nudeln G1,G2
mit Brokkoli-Käsecremesauce
M,Sel
dazu Möhrensalat Sen

überbackene vegetar.
Maultaschen Ei,G1,M,Sel
gefüllt mit Kartoffeln,
Karotten, Zwiebeln
in einer Kräutersauce M,Sel

Menü 2

Vegetarischer Braten Sel,So
aus Soja
mit Paprikarahmsauce M,Sel
und Salzkartoffeln
dazu ein gemischten Salat
mit Cocktaildressing 4-Ei,G1,M,Sen
Vegi

Asiatische Nudelsuppe G1,Sel
mit Kokosmilch
und Gemüse
aus Karotten, Sellerie,
Lauch, Erbsen, Edamame
und Sprossen
Vegi

Vegetarische Frikadelle Ei,G1,Sel
mit Kräutersauce M,Sel
und Salzkartoffeln
dazu Möhrensalat Sen
Vegi

Fischstäbchen Ei,F,G1
vom Seelachs
mit Rahmspinat M,Sel
dazu Salzkartoffeln
Gericht kann Gräten enthalten

Allerheiligen

Menü 3

Gyros vom Hähnchen
mit Reis G
dazu Tzatziki M
und Krautsalat Sen

DGE-Menü
Hähnchengulasch
in Rahmsauce M,Sel
mit Salzkartoffeln
dazu grüner Salat
mit Cocktaildressing 4-Ei,G1,M,Sen

Gebratene Hähnchenbrust
mit Rahmbratensauce M,Sel
und Karotten "natur"
dazu Kartoffelpüree M

DGE-Menü
Nudeln G1
mit Thunfisch-Bolognese F
in Tomatensauce Sel
dazu Blattsalat
mit Essig-Öl-Dressing Sen

Dessert

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Leinsamen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

Donut Ei,G1,M

DGE-Dessert
Schokopudding Ei,M

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Kirschen

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 Bestellschau 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