



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



50.KW

Speiseplan vom:

13.12.-17.12.2021

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**  
Italienisches Tofu-  
Gemüseragout Sel,So  
aus Oliven, Zucchini  
und Bohnen dazu Reis G

Allgäuer Käsespätzle Ei,G1,M  
mit Zwiebelsauce M,Sel  
dazu Gurkensalat Sen

**DGE-Menü**  
Vollkorn-Pennennudeln G1,G2  
mit einer Spinat- Käsesauce M,Sel  
dazu Blattsalat  
mit Essig-Öl-Dressing Sen

**DGE-Menü**  
Vegetar. Schnibbelbohnen-  
Kartoffeleintopf mit  
Suppengemüse aus Möhren,  
Sellerie und Lauch Sel  
dazu ein Stück Fladenbrot G1,Ses

"Bami Goreng"  
Bandnudeln G1  
mit asiatischem Wokgemüse  
aus Karotten, Sellerie, Porree,  
Wasserkastanien, Morcheln,  
Shiitake und Sojasprossen  
und Currysauce Sel

Menü 2

Putenbratwurst Sel,Sen  
mit Paprikagemüse Sel  
dazu Kartoffelpüree M

**DGE-Menü**  
Hähnchenbrust  
in Rahmsauce M,Sel  
dazu Kohlrabi "natur"  
und Kartoffeln

Hähnchengeschnetzeltes  
in Rahmsauce M,Sel  
mit Erbsen-Möhrengemüse  
und Salzkartoffeln

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

**DGE-Menü**  
Nudeln G1  
mit Thunfisch F  
in Tomatensauce Sel  
mit Erbsen und Paprika

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt mit Leinsamen M

Naturjoghurt M

Dessert

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

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

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

Pfirsichjoghurt M

**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 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](http://www.schulverpflegung-eberhardt.de)  
Telefon: 0202 695447 -15 · Fax: 0202 695447 -50

Eventcatering und Partyservice