



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



Änderungen vorbehalten

04.KW

Speiseplan vom:

24.01.-28.01.2022

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**  
Vollkorn-Nudeln G1,G2  
mit einem hellem  
Gemüseragout M,Sel  
aus Möhren, Erbsen  
und Mais

Makkaroni G1  
mit einer Käsesauce M,Sel  
dazu ein Gurkensalat Sen

**DGE-Menü**  
Penne Nudeln G1  
"Napoli"  
mit Tomatensauce  
dazu Eisbergsalat  
mit Joghurtdressing Ei,G1,M,Sen

**DGE-Menü**  
Vollkornreis-Pfanne G  
mit Marktgemüse Sel  
aus Möhren, Brokkoli, Blumenkohl  
in leichter Currysauce Sel

Apfel-Lasagne Ei,G1,M  
mit Vanillegeschmack, 2  
Apfelwürfeln  
und einer Zimt-Zucker-Kruste  
dazu Kirschsauce 4

Menü 2

Tofuschnitzel Ei,G1,Sel,So  
mit Rahmkohlrabi M  
dazu Petersilienkartoffeln  
**Vegi**

Fischstäbchen Ei,F,G1  
aus Seelachs  
mit Rahmspinat M,Sel  
und Salzkartoffeln  
Gericht kann Gräten enthalten

Minestrone  
tomatisierte Gemüsesuppe  
mit Bohnen, Karotten,  
Lauch, Sellerie Sel  
und Fadennudeln G1  
**Vegi**

Tomaten-Mozzarellasuppe M,Sel  
mit Eblyeinlage G1  
und Basilikumstreifen  
dazu ein Stück Fladenbrot G1,Ses  
**Vegi**

Nudeln G1  
mit Blattspinat Sel  
dazu ein Blattsalat  
mit Senfdressing Ei,G1,M,Sen  
**Vegi**

Menü 3

Schnibbelbohneintopf Sen  
mit Rinderhack  
und Suppengemüse Sel  
aus Möhren, Sellerie und Lauch  
und Kartoffelwürfeln

**DGE-Menü**  
Heringsfilet "Hausfrauenart" F  
mit einer Apfel-Gurken-  
Schmandstippe 4-M,Sel,Sen  
dazu Salzkartoffeln  
Gericht kann Gräten enthalten

Wurstgulasch Sel  
von der Pute  
mit Zwiebeln, Paprika  
und Mais  
dazu Reis G

Penne-Nudeln G1  
"Carbonara" Ei,M,Sel  
mit feinen  
Putenschinkenwürfeln 15-Sel,Sen  
dazu Gurkensalat Sen

**DGE-Menü**  
Bratwurst 15-Sel,Sen  
von der Pute  
mit Bratensauce Sel  
und Sauerkraut  
dazu Kartoffelpüree M

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt M  
mit Kürbiskernen  
Fruchtojoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

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

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**  
Bananenquark 3-M

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

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