



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



06.KW

Speiseplan vom:

07.02.-11.02.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**  
"Bohnen untereinander" Sel  
aus Bohnen und Kartoffeln  
dazu eine vegetarische  
Getreidefrikadelle Ei,G1,Sel,So

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

**DGE-Menü**  
Gerahmtes Linsengemüse M,Sel  
(rote Linsen, Edamame,  
Karotte, Pastinake)  
dazu Spätzle Ei,G1

**DGE-Menü**  
Vollkornreis G  
und tomatisiertem Gemüseragout  
Sel  
aus Paprika, Zucchini  
und Aubergine

**DGE-Menü**  
Spiralnudeln G1  
mit Pilzrahmsauce M,Sel  
dazu Blattsalat  
mit Senfdressing Ei,G1,M,Sen

Menü 2  
Vegi

Pasta "Tricolore" 2-G1  
mit Ricotta-Tomatensauce  
M,Sel  
dazu Gurkenrahmsalat  
Ei,G1,M,Sen

Graupensuppe G  
mit Wurzelgemüse sel  
aus Möhren, Sellerie  
und Lauch  
dazu ein Stück Baguette G1

Gemüsepfanne Sel  
(Kartoffeln, Brokkoli, Karotten  
und Grünkern) G  
dazu eine helle Kräutersauce M,Sel

Blumenkohlcremesuppe M,Sel  
mit Kartoffelwürfeln  
dazu ein Stück Baguette G1

Rührei Ei  
mit Rahmspinat M,Sel  
und Kartoffelpüree M

Menü 3

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

**DGE-Menü**  
Penne G1  
mit einer Kräuterrahmsauce M,Sel  
aus geräuchertem Salm  
und Salmwürfeln F  
dazu Gurkensalat Sen

Hähnchengeschnetzeltes Sel  
mit Gemüsestreifen  
aus Karotten, Lauch und Sellerie,  
in Currysauce 4-Sel  
dazu Reis G

Mini-Hackbällchen Ei,G1  
vom Hähnchen  
in Tomaten-Kräutersauce Sel  
dazu Salzkartoffeln  
und ein gemischter Salat  
mit Essig-Öl-Dressing Sen

Mexikanische Pfanne  
mit Rinderhack,  
Mais, Bohnen, Paprika,  
Kidneybohnen  
und Tomatensauce Sel  
dazu Reis G

Dessert

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt mit Chiasamen M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt M  
mit Sonnenblumenkernen

Naturjoghurt M

Dessert

Pfirsichjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Apfelkompott

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**  
Kekse  
Ei,Er,G1,G2,M,N1,N2,N3

**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  
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