



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



09.KW

Speiseplan vom:

26.02.-01.03.2024

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Ebly-Brokkolipfanne Sel
mit Kräutersauce M,Sel

DGE-Menü
Reis G
mit "Bolinse" roter Linsen-
Gemüse-Bolognese Sel
Karotten, Lauch, Sellerie
und Blattsalat
mit Cocktailldressing 4-M,Sen

DGE-Menü
Italienischer
Vollkorn-Nudel- G1,G2
Zucchiniintopf Sel

DGE-Menü
Möhrengemüse "Bürgerlich"
mit Kartoffelwürfeln
und vegetarischem Sojaschnitzel
Ei,G1,Sel,Sen,So

Spätzle Ei,G1
mit Karotten
und Sahnesauce M,Sel

Menü 2
Vegi

Bunte Buchstabensuppe Ei,G1
mit Wurzelgemüse Sel
aus Möhren, Sellerie
und Lauch
dazu ein Stück Baguette G1

Kaiserschmarrn Ei,G1,M
dazu Apfelmus

Vegetarischer
Reisauflauf G,M,Sel
mit Erbsen, Sojastreifen So
und Käse überbacken M

Vegetar. Süßkartoffeleintopf
Sen,Sel
mit Grünkern, Kartoffeln G
und Suppengemüse aus Möhren,
Sellerie, Lauch
dazu ein Stück Baguette G1

Penne G1
mit einer Zucchini-
Käsesahnesauce M,Sel

Menü 3

Ungarisches Wurstgulasch Sel
vom Hähnchen
mit Paprika
und Rotkohl
dazu Salzkartoffeln

Rinderhacksteak Ei,G1
mit Kräuterrahm M,Sel
dazu Kartoffelpüree M
und Mischgemüse

Chicken Drums Ei,G1
mit Rahmkohlrabi M,Sel
und Salzkartoffeln

Süßkartoffeleintopf Sen,Sel
mit Grünkern, Kartoffeln G
und Suppengemüse aus Möhren,
Sellerie, Lauch
dazu eine Putenbockwurst
15-Sel,Sen

DGE-Menü
Paniertes Seelachsfilet Ei,F,G1
mit Salzkartoffeln
und Remoulade Ei,M,Sel,Sen
dazu Gurkensalat Sen
Gericht kann Gräten enthalten

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Chiasamen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Heidelbeeren

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Gebäck Ei,Er,G1,G2,M,N,N1,N2,N3

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Birnenkompott

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)Nitritpökelsalz
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