



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



18. KW Speiseplan vom: 29.04. - 03.05.2024

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü

Rote Linsensuppe Sel
mit Kichererbsen, Möhren,
Tomaten und Kartoffelwürfeln
dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot
G1,G2

DGE-Menü

Makkaroni G1
mit einer Käsesauce M,Sel
dazu Gurkensalat Sen

DGE-Menü

Ravioli Ei,G1,M,Sel
mit einer Ricotta-Spinatfüllung
in Tomaten-Kräuter-
Cremesauce M,Sel
dazu Blattsalat
mit Joghurtdressing M,Sen

Gemüsefrikadelle Ei,G1,Sel
mit Möhren
und Kräutersauce Sel
dazu Salzkartoffeln

Menü 2

Grießauflauf M
mit Zimt und Zuckerkruste
dazu Mandarinenkompott

Erbsen-Möhrengemüse
mit Drillingen
dazu Kräuterquark M

Vegetarischer
Schnibbelbohneintopf Sen
mit Suppengemüse Sel
aus Möhren, Sellerie und Lauch
und Kartoffelwürfeln
dazu ein Stück Baguette G1

Fischfrikadelle F,G1,Ei
mit Remoulade Ei,M,Sen,Sen
dazu Kartoffelpüree M
und Gurkensalat Sen
Gericht kann Gräten enthalten

Menü 3

Putenbratwurstscheiben
15,Sel,Sen
in Currysauce 4-Sel
und grüne Bohnen
dazu Kartoffelpüree M

Hühnerfrikassee Ei,M,Sel
mit Spargel, Erbsen
und Reis G

Hühnersuppe
mit Suppengemüse Sel
aus Möhren, Sellerie,
Lauch
und Reis G

DGE-Menü
Lachsragout F
in heller Kräutersauce M,Sel
mit Erbsen und Reis G
dazu Gurkensalat Sen
Gericht kann Gräten enthalten

Dessert

Naturjoghurt M

DGE-Dessert

Naturjoghurt M
mit Sonnenblumenkernen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Cassisjoghurt M

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Pfirsichen

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.

**Tag der
Arbeit**

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