



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



20.KW

Speiseplan vom:

13.05.-17.05.2024

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

**"PASTA-BUFFET"**

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**  
Tomatisiertes Gemüseragout  
Sel  
mit Paprika, Zucchini  
und Vollkornreis G

Allgäuer Käsespätzle Ei,G1,M  
mit Bratensauce Sel,So

**DGE-Menü**  
Penne G1  
"Napoli" M,Sel  
mit Tomaten-Mozzarella-Sauce  
M,Sel  
und Basilikum

**DGE-Menü**  
Vegetar. Erbseneintopf  
mit Möhren, Sellerie, Lauch  
und Kartoffelwürfeln Sel,Sen  
dazu ein Stück Baguette G1

Pasta "Tricolore" 2-G1  
mit Ricotta-Tomatensauce M,Sel

Menü 2

Vegetarische Frikadelle G1,Ei,Sel  
mit Kräuterrahmsauce M,Sel  
dazu Rotkohl 4  
und Kartoffeln  
**Vegi**

Vegetarisches Gulasch  
aus Paprika und Erbsen  
in vegetarischer Bratensauce  
Sel  
und Gurkensalat Sen  
**Vegi**

Penne G1  
"Carbonara" Ei,M,Sel  
Putenschinkenwürfel 15-Sel,Sen  
in einer Käserahmsauce M,Sel

Karotten Sel,Sen  
"Bürgerlich"  
mit Kartoffelwürfeln  
dazu vegetarische Nuggets  
Ei,G1,Sel,So  
**Vegi**

Fischfrikadelle Ei,F,G1  
vom Seelachs  
mit Salzkartoffeln  
und Remoulade Ei,M,Sel,Sen  
dazu Gurkensalat Sen  
Gericht kann Gräten enthalten

Menü 3

Zarte Hähnchenbrust  
in Rahmbratensauce M,Sel  
und Möhren  
dazu Kartoffelpüree M

**DGE-Menü**  
Gulasch "Ungarisch" Sel  
mit Hähnchenwürfeln, Paprika  
in Bratensauce Sel  
dazu Kartoffeln  
und Gurkensalat Sen

Spaghetti G1  
"Bolognese"  
vom Rindergehacktem  
in Tomatensauce Sel  
mit feinen Gemüsewürfeln Sel  
(Karotte, Sellerie, Lauch)

Erbseneintopf  
mit Möhren, Sellerie, Lauch  
und Kartoffelwürfeln Sel,Sen  
dazu eine Putenbockwurst  
15-Sel,Sen  
dazu ein Stück Baguette  
G1

**DGE-Menü**  
Matjes F  
mit einer Apfel-  
Gurkenstippe M,Sel  
dazu Salzkartoffeln  
Gericht kann Gräten enthalten

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt M  
mit Leinsamen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

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

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

Schokopudding Ei,M,N,So

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**  
Bananenquark 3-M

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 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  
Telefon: 0202 695447 -15 · Fax: 0202 695447 -50

Eventcatering und Partyservice