



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



32.KW

Speiseplan vom:

08.08.-12.08.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**

Vollkornfrikadelle Ei,G1,G2,Sel  
mit Rahmkohlrabi M,Sel  
dazu Petersilienkartoffeln

Penne G1

mit einer Tomaten-  
Rahmsauce M,Sel  
dazu Gurkensalat Sen

**DGE-Menü**

Penne Nudeln G1  
"Napoli"  
mit Tomatensauce  
dazu Blattsalat  
mit Joghurtdressing Ei,G1,M,Sen

**DGE-Menü**

Tomaten-Mozzarellasuppe M,Sel  
mit Eblyeinlage G1  
und Basilikumstreifen  
dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot  
G1,G2

Apfel-Lasagne Ei,G1,M

mit Vanillegeschmack, 2  
Apfelwürfeln  
und einer Zimt-Zucker-Kruste  
dazu Kirschsauce 4

Menü 2

Schnibbelbohneintopf Sen  
mit Suppengemüse Sel  
aus Möhren, Sellerie und Lauch  
und Kartoffelwürfeln  
dazu eine Putenbockwurst  
15-Sel,Sen

**DGE-Menü**

Lachsragout F  
in heller Kräutersauce M,Sel  
mit Risi-Bisi Reis G  
(Erbsen-Reis)  
Gericht kann Gräten enthalten

Minestrone

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

Vollkornreis-Pfanne G

mit Marktgemüse Sel  
aus Möhren, Brokkoli, Blumenkohl  
in leichter Currysauce Sel  
**Vegi**

Nudeln G1

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

Menü 3

Vegetarischer  
Schnibbelbohneintopf Sen  
mit Suppengemüse Sel  
aus Möhren, Sellerie und Lauch  
und Kartoffelwürfeln  
**Vegi**

Panierter Seelachs Ei,F,G1

mit Rahmspinat M,Sel  
dazu Salzkartoffeln  
Gericht kann Gräten enthalten

Geflügelbratwurst 15-Sel,Sen

(vom Hähnchen und der Pute)  
mit Currysauce 4-Sel  
dazu Salzkartoffeln  
und Blattsalat  
mit Joghurtdressing Ei,G1,M,Sen

Hähnchenschnitzel Ei,G1

und Kartoffelpüree M  
dazu Gurkenrahmsalat Ei,G1,M,Sen

**DGE-Menü**

"Chili con Carne" Sel  
vom Rind  
mit Mexikogemüse  
aus Kidneybohnen,  
Paprika und Mais  
dazu Reis G

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**

Naturjoghurt M

Dessert

**DGE-Dessert**

ungesüßter Quark M  
mit Pflirsichen

**DGE-Dessert**

Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**

Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**

Kekse Ei,Er,G1,G2,M,N1,N2,N3

Pudding mit Vanillegeschmack

Ei,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)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](http://www.schulverpflegung-eberhardt.de)  
Telefon: 0202 695447 -15 • Fax: 0202 695447 -50

Eventcatering und Partyservice