



Das schmeckt mir!



von 11 bis 15 Uhr

Änderungen vorbehalten

36.KW

Speiseplan vom: 02.09.-06.09.2024

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Zartweizen-Gemüsepfanne G1,Sel
mit Karottenscheiben
und Erbsen
dazu Basilikum-Rahmsauce M,Sel

Käsespätzle Ei,G1,M
mit Bratensauce Sel
und Röstzwiebeln

DGE-Menü
Weißer Bohneneintopf
mit Kartoffelwürfeln
und Wurzelgemüse
aus Möhren, Sellerie und Lauch Sel
dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot
G1,G2

DGE-Menü
Gemüsefrikadelle Ei,G1,Sel
mit Quark-Dip M
und Salzkartoffeln
dazu Blattsalat
mit Essig-Öl-Dressing Sen

Spiralnudeln G1
"Napoli"
mit Tomatenragout Sel
dazu Gurkensalat Sen

Menü 2

Tricolore-Nudeln 2-Ei,G1
mit Käserahmsauce M,Sel
dazu Blattsalat
mit Essig-Öl-Dressing Sen
Vegi

2 Reibekuchen Ei,G1,M
mit Apfelmus
Vegi

Hörnchennudeln Ei,G1
mit Brokkoliröschen
dazu Rahmsauce M,Sel
Vegi

Kohlrabi-Eintopf
mit Rahm, Petersilie M
Kartoffeln und Suppengemüse Sel
dazu ein Stück Baguette G1
Vegi

Seelachs "natur" F
in Senf-Dillrahmsauce M,Sel,Sen
und Kartoffeln
dazu Blattsalat
mit Joghurt-Dressing M,Sen
Gericht kann Gräten enthalten

Menü 3

Currywurst 4,15-Sel,Sen
von der Pute
mit Kartoffelpüree M
dazu Krautsalat Sen

DGE-Menü
Gyros vom Hähnchen
dazu Reis G
mit Tzatziki M
und Gurkensalat Sen

Gulasch Sel
vom Hähnchen
mit Buttermöhren M
dazu Makkaroni G1

Kohlrabi-Eintopf
mit Rahm, Petersilie M
Kartoffeln und Suppengemüse Sel
mit Gehacktem vom Rind
dazu ein Stück Baguette G1
Vegi

DGE-Menü
Penne G1
mit einer Tomaten-
Thunfischsauce, F,Sel
Kräutern und Zucchiniwürfeln

Dessert

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Kürbiskernen
Apfelkompott

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Heidelbeeren

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Rohkost ungeschnitten

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