



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



44.KW

Speiseplan vom:

31.10.-04.11.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

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

**DGE-Menü**  
Vegetarische  
Reispfanne G,Sel  
mit Fetakäse M  
und Gemüse aus Paprika,  
Zucchini und Champignons

**DGE-Menü**  
Tofu-Gemüse-Curry M,Sel,So  
(Blumenkohl, Karotten,  
Erbsen und Kichererbsen)  
dazu Reis G

Rührei Ei  
mit Rahmspinat M,Sel  
und Petersilienkartoffeln

Menü 2  
Vegi

Penne Nudeln G1  
mit "Bololinse" roter Linsen-  
Gemüse-Bolognese Sel  
aus Quinoa, Karotten,  
Lauch, Sellerie

Vegetarischer Braten Sel,So  
aus Soja  
mit Paprikarahmsauce M,Sel  
und Salzkartoffeln  
dazu ein gemischten Salat  
mit Cocktaildressing 4-Ei,G1,M,Sen

Karottencremesuppe M,Sel  
mit Kartoffeln  
dazu ein Stück Baguette G1

Asiatische Nudelsuppe G1,Sel  
mit Kokosmilch  
und Gemüse  
aus Karotten, Sellerie,  
Lauch, Erbsen, Edamame  
und Sprossen

## Allerheiligen

Menü 3

Erbseneintopf  
mit Möhren, Sellerie, Lauch,  
Kartoffelwürfeln Sel,Sen  
und einer Rinderbockwurst  
15-Sel,Sen  
dazu ein Stück Fladenbrot  
G1,Ses

Gyros vom Hähnchen  
mit Reis G  
dazu Tzatziki M  
und Krautsalat Sen

Hähnchenschnitzel Ei,G1  
mit Pusztasauce 4-Sel  
aus Paprika, Zwiebeln und Mais  
dazu Reis G

**DGE-Menü**  
Hähnchengulasch  
in Rahmsauce M,Sel  
mit Salzkartoffeln  
dazu grüner Salat  
mit Cocktaildressing 4-Ei,G1,M,Sen

Dessert

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt M  
mit Leinsamen  
Donut Ei,G1,M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**  
Schokopudding 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  
Telefon: 0202 695447 -15 · Fax: 0202 695447 -50

Eventcatering und Partyservice