



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



10. KW

Speiseplan vom 04.03.-08.03.2024

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

Blumenkohl
in einer Käserahmsauce M,Sel
dazu Salzkartoffeln

DGE-Menü
Eierspätzle Ei,G1
mit einer gerahmten
Champignonsauce M,Sel
mit Gartenkräutern
dazu Blattsalat
mit Essig-Öl-Dressing Sen

Rührei Ei
mit Rahmspinat M,Sel
und Petersilienkartoffeln

Spiralnudeln G1
mit Tomatensauce Sel
"Napoli"

überbackene vegetar.
Maultaschen Ei,G1,M,Sel
gefüllt mit Kartoffeln,
Karotten, Zwiebeln
in einer Kräutersauce M,Sel

Menü 2

DGE-Menü
Hähnchenbrust
in Bratensauce Sel
mit Blumenkohl
dazu Salzkartoffeln

Hähnchenschnitzel Ei,G1
mit Rahmsauce Sel
und Möhren
dazu Kartoffelpüree M

DGE-Menü
Hähnchengulasch
in Rahmsauce M,Sel
mit Erbsen
und Vollkornreis G

DGE-Menü
Bunter Bohneneintopf sel
mit weißen, roten, grünen Bohnen,
Suppengemüse (Karotten, Lauch,
Sellerie) und Kartoffelwürfeln
dazu ein Stück Baguette G1

DGE-Menü
Lachsragout F
in heller Kräutersauce M,Sel
mit Erbsen und Nudeln G1
dazu Gurkensalat Sen
Gericht kann Gräten enthalten

Dessert

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Sonnenblumenkernen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

Schokopudding Ei,M,N,So

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Stracciatellaquark M

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Kirschen

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)Nitritnatrium
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