



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



13. KW

Speiseplan vom

27.03.-31.03.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

Veggie-Nuggets Ei,G1,Sel,So  
mit Käse-Kräuter-Sauce M,Sel  
dazu Kartoffeln

**DGE-Menü**  
Eierspätzle Ei,G1  
mit einer gerahmten  
Champignonsauce M,Sel  
mit Gartenkräutern

Rührei Ei  
mit Rahmspinat M,Sel  
und Petersilienkartoffeln

**DGE-Menü**  
Vollkorn-Nudeln G1,G2  
mit Brokkoli-Käsecremesauce  
M,Sel

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

Menü 2

**DGE-Menü**  
Hähnchenbrust  
in Rahmsauce M,Sel  
mit Erbsen  
dazu Salzkartoffeln

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 Blattsalat  
mit Essig-Öl-Dressing Sen

Kartoffel-Wirsing-Eintopf Sel  
mit Karotten, Lauch  
und Sellerie, Kartoffelwürfeln  
und Geflügelwieners 15-Sel,Sen  
von der Pute

**DGE-Menü**  
Lachsragout F  
in heller Kräutersauce M,Sel  
mit Erbsen und Reis G  
dazu Gurkenrahmsalat Ei,G1,M,Sen  
Gericht kann Gräten enthalten

Dessert

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt M  
mit Chiasamen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

Gebäck Ei,G1,M,N1,N2,N3

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**  
Schokopudding Ei,M

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

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

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