



# Das schmeckt mir!



von 11 bis 15 Uhr

18. KW Speiseplan vom: 29.04. - 03.05.2024

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**

Rote Linsensuppe Sel  
mit Kichererbsen, Möhren,  
Tomaten und Kartoffelwürfeln  
dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot  
G1,G2

**DGE-Menü**

Makkaroni G1  
mit einer Käsesauce M,Sel  
dazu Gurkensalat Sen

**DGE-Menü**

Ravioli Ei,G1,M,Sel  
mit einer Ricotta-Spinatfüllung  
in Tomaten-Kräuter-  
Cremesauce M,Sel  
dazu Blattsalat  
mit Joghurtdressing M,Sen

Gemüsefrikadelle Ei,G1,Sel  
mit Möhren  
und Kräutersauce Sel  
dazu Salzkartoffeln

Menü 2

Grießauflauf M  
mit Zimt und Zuckerkruste  
dazu Mandarinenkompott

Erbsen-Möhrengemüse  
mit Drillingen  
dazu Kräuterquark M

**Tag der  
Arbeit**

Vegetarischer  
Schnibbelbohneintopf Sen  
mit Suppengemüse Sel  
aus Möhren, Sellerie und Lauch  
und Kartoffelwürfeln  
dazu ein Stück Baguette G1

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

Dessert

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**

Naturjoghurt M  
mit Sonnenblumenkernen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

Cassisjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

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

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