



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



23.KW

Speiseplan vom:

05.06.-09.06.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch
"PASTA-BUFFET"

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Tomatisiertes Gemüseragout
Sel
mit Paprika, Mais,
Aubergine, Zucchini
und Vollkornreis G

Allgäuer Käsespätzle Ei,G1,M
mit Bratensauce Sel

DGE-Menü
Penne G1
"Napoli" M,Sel
mit Tomaten-Mozzarellasauce M,Sel
und Basilikum
dazu Gurkensalat Sen

Süßer Vanille-Nudel-
Auflauf Ei,G1,M
mit heißen Erdbeeren

Menü 2

Geschmorte Hähnchenbrust
in Bratensaft Sel
mit Rotkohl
dazu Kartoffeln

DGE-Menü
Gulasch "Ungarisch" Sel
mit Hähnchenwürfeln, Paprika
in Tomaten-Bratensauce Sel
dazu Kartoffeln
und Krautsalat Sen

Spaghetti G1
"Bolognese"
vom Rindergehacktem
in Tomatensauce Sel
mit feinen Gemüsewürfeln Sel
(Karotte, Sellerie, Lauch)

Fronleichnam

DGE-Menü
Matjes F
mit einer Apfel-Gurkenstippe M,Sel
dazu Salzkartoffeln
Gericht kann Gräten enthalten

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert

Naturjoghurt M
mit Kürbiskernen

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Erdbeeren

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Gebäck Ei,G1,G2,M,N1,N2,N3

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

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 Partyervice