



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



24.KW

Speiseplan vom:

12.06.-16.06.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Penne G1
mit einer fruchtigen
Tomaten-Basilikumsauce Sel
dazu grüner Salat
mit Joghurdressing Ei,G1,M,Sen

DGE-Menü
Vollkornreis G
und tomatisiertem Gemüseragout
Sel
aus Paprika, Zucchini
und Aubergine

Spiralnudeln G1
mit Pilzrahmsauce M,Sel

DGE-Menü
Vegetar. Kartoffelcremesuppe M,Sel
mit Suppengemüse Sel
aus Möhren, Sellerie und Lauch
dazu ein Stück Baguette G1

Gebackener Reisauflauf Ei,G,M
mit Zimt, Zucker
an Erdbeersauce

Menü 2

Frikadelle Ei,G1,Sen
vom Hähnchen
in Currysauce 4-Sel
dazu Salzkartoffeln
und Gurkensalat Sen

Gebatene Hähnchenbrust
in Puszta sauce 4-Sel
mit Paprika und Mais
dazu Kartoffeln
und Gurkensalat Sen

DGE-Menü
Mexikanische Pfanne
mit Rinderhack,
Mais, Bohnen, Paprika,
Kidneybohnen
und Tomatensauce Sel
dazu Reis G

Geschnetzeltes
von der Hähnchenbrust Sel
in Rahmsauce M,Sel
und Champignons
dazu Reis G

DGE-Menü
Seelachswürfel "natur" F
in Senfsauce Sel,Sen
und Kartoffeln
dazu Salat
mit Essig-Öl-Dressing Sen
Gericht kann Gräten enthalten

Dessert

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Leinsamen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

Birnenquark M

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Gebäck Ei,G1,G2,M,N1,N2,N3

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Heidelbeeren

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 Partyservice