



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



26.KW

Speiseplan vom:

26.06.-30.06.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Kleine Kartoffeln
mit Kräuterquark M
und gemischten Salat
mit Cocktaildressing 4-Ei,G1,M,Sen

DGE-Menü
Reis G
mit "Bololinse" roter Linsen-
Gemüse-Bolognese Sel
aus Quinoa, Karotten,
Lauch, Sellerie

DGE-Menü
Italienischer Vollkorn-Nudel-
Gemüse Eintopf G1,G2,Sel
mit Zucchini, Aubergine,
Tomate, Erbsen und Bohnen

DGE-Menü
Vegetar. Erbseneintopf
mit Möhren, Sellerie, Lauch
und Kartoffelwürfeln Sel,Sen
dazu ein Stück Baguette G1

Vegetarischer
Spätzle-Auflauf Ei,G1,M,Sel
mit Karotten, Erbsen und Zucchini
in Sahnesauce M,Sel
mit Käse überbacken M

Menü 2

Penne Bolognese G1,Sel
mit Rindergehacktem
und feinen Gemüsewürfeln Sel

Rahmgeschnetzeltes M,Sel
vom Hähnchen
mit Champignons
dazu Reis G

Ungarisches Wurstgulasch Sel
vom Hähnchen
mit Paprika und Mais
dazu Salzkartoffeln

Erbseneintopf
mit Möhren, Sellerie, Lauch,
Kartoffelwürfeln Sel,Sen
und einer Rinderbockwurst
15-Sel,Sen

DGE-Menü
Fischstäbchen Ei,F,G1
vom Seelachs im Röstmantel
dazu eine leichte Senfsauce
M,Sel,Sen
mit Kartoffeln und Gurkensalat
Sen
Gericht kann Gräten enthalten

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Sonnenblumenkernen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Kirschen

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Fruchtjoghurt M

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Stracciatellaquark M

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