



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



27. KW

Speiseplan vom

03.07.-07.07.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

Tomatenrahmsuppe M,Sel
mit Fadennudeln G1
und geriebenen Mozzarella M
dazu ein Stück Baguette G1

Spiralnudeln G1
mit Tomatensauce Sel
"Napoli"

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

DGE-Menü
Vegetarischer
Schnibbelbohneintopf Sen
mit Suppengemüse Sel
aus Möhren, Sellerie und Lauch
und Kartoffelwürfeln
Sel,Sen

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

Menü 2

DGE-Menü
Hähnchenbrust
in Bratensauce Sel
mit Salzkartoffeln
dazu grüner Salat
mit Joghurdressing Ei,G1,M,Sen

DGE-Menü
Hähnchengulasch
in Rahmsauce M,Sel
mit Vollkornreis G
dazu Blattsalat
mit Essig-Öl-Dressing Sen

Putenfrikadelle Ei,G1,Sen
mit Currysauce 4-Sel
und Karottengemüse
dazu Kartoffelpüree M

Schnibbelbohneintopf Sen
mit Suppengemüse Sel
aus Möhren, Sellerie und Lauch
und Kartoffelwürfeln
dazu eine Putenbockwurst
15-Sel,Sen

DGE-Menü
Fruchtiges Fischcurry
aus Lachs F
mit einer Möhren-
Apfel-Currysauce 4-M,Sel
dazu Reis G
Gericht kann Gräten enthalten

Dessert

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Kürbiskernen
Schokopudding Ei,M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Fruchtjoghurt 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)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 Bestellschau 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