



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



32.KW

Speiseplan vom:

08.08.-12.08.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**  
Penne Nudeln G1  
"Napoli"  
mit Tomatensauce  
dazu Blattsalat  
mit Joghurdressing Ei,G1,M,Sen

**DGE-Menü**  
Tomaten-Mozzarellasuppe M,Sel  
mit Ebyeinlage G1  
und Basilikumstreifen  
dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot  
G1,G2

Apfel-Lasagne Ei,G1,M  
mit Vanillegeschmack, 2  
Apfelwürfeln  
und einer Zimt-Zucker-Kruste  
dazu Kirschsauce 4

3 kleine Pfannkuchen Ei,G1,M  
mit Apfelmus

Bunte Reispfanne G,Sel  
mit Süßkartoffeln, Erbsen,  
Blumenkohl und Brokkoli  
dazu eine Kräuter-Sahnesauce  
M,Sel

Menü 2

Geflügelbratwurst 15-Sel,Sen  
(vom Hähnchen und der Pute)  
mit Currysauce 4-Sel  
dazu Salzkartoffeln  
und Blattsalat  
mit Joghurdressing Ei,G1,M,Sen

Hähnchenschnitzel Ei,G1  
und Kartoffelpüree M  
dazu Gurkenrahmsalat Ei,G1,M,Sen

**DGE-Menü**  
"Chili con Carne" Sel  
vom Rind  
mit Mexikogemüse  
aus Kidneybohnen,  
Paprika und Mais  
dazu Reis G

**DGE-Menü**  
Vegetarischer Linseneintopf Sen  
mit Kartoffeln, Gemüse  
aus Möhren, Sellerie Sel  
und Lauch  
dazu ein Stück Baguette G1  
**Vegi**

**DGE-Menü**  
Seelachsfilet "natur" F  
in Senfsauce Sel,Sen  
dazu Salzkartoffeln  
und Gurkenrahmsalat Ei,G1,M,Sen  
Gericht kann Gräten enthalten

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt M  
mit Leinsamen

Dessert

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**  
Kekse Ei,Er,G1,G2,M,N1,N2,N3

Pudding mit Vanillegeschmack  
Ei,M

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

Fruchtjoghurt 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