



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



35.KW

Speiseplan vom:

26.08.-30.08.2024

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 M,Sen

**DGE-Menü**  
Vollkorn-Penne G1,G2  
mit Spinat-Käsecreme M,Sel  
dazu Blattsalat  
mit Cocktaildressing Ei,M,4,Sen

**DGE-Menü**  
Vegetarischer Eintopf  
von roten Linsen G,Sel  
mit Möhren, Sellerie, Lauch  
und Kartoffelwürfeln  
dazu ein Stück Baguette G1

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

Putenfrikadelle Ei,G1,Sen  
in Kräuterrahmsauce M,Sel  
mit Erbsen-Möhrengemüse  
dazu Salzkartoffeln

Chicken Nuggets Ei,G1  
mit Süß-Saurer-Sauce 4-Sel  
und Erbsen  
dazu Reis G

Hähnchenschnitzel  
mit Rahmsauce M  
dazu Salzkartoffeln  
und Gurkensalat Sen

**DGE-Menü**  
Geschnetzeltes  
von der Hähnchenbrust Sel  
in Bratensauce Sel  
und Spätzle Ei,G1  
dazu grüner Salat  
mit Essig-Öl-Dressing Sen

**DGE-Menü**  
Ragout vom Lachs F  
in Tomatensauce Sel  
mit Erbsen natur  
und Vollkornreis  
Gericht kann Gräten enthalten

## Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt M  
mit Sonnenblumenkernen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

## Dessert

**DGE-Dessert**  
ungesüßter Quark  
mit Kirschen

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

Gebäck Ei,G1,G2,M,N1,N2,N3

**DGE-Dessert**  
ungesüßter Quark M  
mit Mango

**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)Nitritpökelsalz

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](http://www.schulverpflegung-eberhardt.de)  
Telefon: 0202 695447 -15 · Fax: 0202 695447 -50

Eventcatering und Partyservice