



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



42.KW

Speiseplan vom:

17.10.-21.10.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

Tricolore-Nudeln 2-Ei,G1
mit Tomaten-Paprika-
Rahmsauce M,Sel

DGE-Menü
Spiralnudeln G1
"Napoli"
mit Tomatenragout sel
dazu Krautsalat Sen

DGE-Menü
Weißer Bohneneintopf
mit Kartoffelwürfeln
und Wurzelgemüse
aus Möhren, Sellerie und Lauch Sel
dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot
G1,G2

DGE-Menü
Vegetar. Chili con Carne
mit Sojahack, G3,Sel,So
Mais, Bohnen und Paprika
dazu Reis G

Veggie-Frikadelle
Ei,G1,M,Sel,So
mit gerahmten Leipziger Allerlei
(aus Möhren, Erbsen und Spargel)
M,Sel
und Salzkartoffeln

Menü 2

DGE-Menü
Schnitzel Ei,G1
von der Hähnchenbrust
mit Kartoffelpüree M
dazu Gurkenrahmsalat
Ei,G1,M,Sen

Hähnchengulasch Sel
mit Paprika, Zwiebeln
in Rahmsauce M,Sel
und Reis G

Frikadelle Ei,G1,Sen
vom Hähnchen
mit Rotkohl
dazu Salzkartoffeln

Klare Gemüsesuppe Sel
mit Blumenkohl, Erbsen, Möhren,
Sellerie, Lauch,
Sternchennudeln G1
und Hähnchenwürfeln
dazu ein Stück Baguette G1

DGE-Menü
Paniertes Seelachsfilet Ei,F,G1
mit Rahmspinat M,Sel
dazu Salzkartoffeln
Gericht kann Gräten enthalten

Dessert

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Sonnenblumenkernen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

Fruchtjoghurt M

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Mango

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Quarkspeise mit Birchermüsli
G,G1,G2,M,N1,N2,N3

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
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