



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



49. KW

Speiseplan vom:

04.12. - 08.12.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü

Rote Linsensuppe Sel
mit Kichererbsen, Möhren,
Tomaten und Kartoffelwürfeln
dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot
G1,G2

DGE-Menü

Makkaroni G1
mit einer Käsesauce M,Sel
dazu grüner Salat
mit Joghurtdressing M,Sen

DGE-Menü

Vegetarisches Sojaschnitzel
Ei,G1,Sel,So
mit Paprikasauce Sel
dazu Salzkartoffeln
und Gurkenrahmsalat M,Sen

DGE-Menü

Penne G1
mit Tomaten-
Rahmsauce M,Sel
dazu Blattsalat
mit Essig-Öl-Dressing Sen

Kartoffel-Gemüseauflauf Ei,M
mit Wurzelgemüse Sel
aus Möhren, Sellerie und Lauch
in Käse-Kräutersauce M,Sel

Menü 2

Putenbratwurstscheiben
15,Sel,Sen
in Currysauce 4-Sel
dazu Kartoffelpüree M

Hähnchenschnitzel Ei,G1
mit Süß-Saurer-Sauce 4-Sel
und Möhrengemüse
dazu Salzkartoffeln

Spiralnudeln G1
"Bolognese" Sel
mit Rindergehacktem
und Gemüsewürfeln Sel

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

DGE-Menü

Ragout vom Lachs F
in einer hellen Currysauce
4-M,Sel
mit Möhrenstreifen und Erbsen
dazu Reis G
Gericht kann Gräten enthalten

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Chiasamen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert
Cassisjoghurt M

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Gebäck Ei,G1,G2,M,N1,N2,N3

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Heidelbeeren

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
Telefon: 0202 695447 -15 · Fax: 0202 695447 -50

Eventcatering und Partyservice