



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



50.KW

Speiseplan vom:

11.12.-15.12.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**

Penne Nudeln G1  
mit Brokkolisauce Sel  
dazu Blattsalat  
mit Joghurdressing M,Sen

**DGE-Menü**

Vollkornreis-Pfanne G  
mit Marktgemüse Sel  
aus Möhren, Brokkoli, Blumenkohl  
in leichter Currysauce Sel

Veganes Schnitzel G1,Sel,So  
mit Rahmkohlrabi M,Sel  
und Kartoffeln

Kaiserschmarrn Ei,G1,M  
mit Apfelmus

Makkaroni-Gemüse-Quiche  
Ei,G1,M,Sel  
mit Erbsen, Karotten  
und Kräutern  
mit Ei Ei  
und geriebenen Käse M

Menü 2

Chicken-Nuggets Ei,G1  
mit Süß-Saurer-Sauce 4-Sel  
dazu Reis  
und Blattsalat  
mit Senfdressing M,Sen

Putenfrikadelle Ei,G1,Sen  
mit Kräuterrahmsauce M,Sel  
und Rotkohl  
dazu Kartoffelpüree M

**DGE-Menü**

Hähnchenbrust  
mit Bratensauce Sel  
und Reis G  
dazu Gurkensalat Sen

**DGE-Menü**

Vegetarischer Linseneintopf Sen  
mit Kartoffeln, Gemüse  
aus Möhren, Sellerie Sel  
und Lauch  
dazu ein Stück Baguette G1

**DGE-Menü**

Panierter Seelachs Ei,F,G1  
mit Tomatenrahmsauce M,Sel  
und Erbsen "natur"  
dazu Salzkartoffeln  
Gericht kann Gräten enthalten

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**

Naturjoghurt M  
mit Sonnenblumenkernen

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**

Naturjoghurt M

Dessert

**DGE-Dessert**

Birnenquark M

**DGE-Dessert**

Stückobst der Saison

Himbeerjoghurt M

**DGE-Dessert**

Stückobst der Saison

Pudding mit Vanillegeschmack

Ei,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)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