



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



19. KW

Speiseplan vom

10.05.-14.05.2021

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**nach DGE-Empfehlung**  
Eintopf  
"Pichelsteiner Art"  
von Kartoffeln, Sellerie, Sel  
Erbsen, Karotten, Lauch  
und Steckrüben dazu eine  
1/2 Scheibe Vollkornbrot G1,G2

Gebratenes Gemüse-  
Quinoaschnitzel Ei,G1,Sel  
mit Puztasauc 5,6-Sel  
und Reis G

**nach DGE-Empfehlung**  
Bunter Reisaufauf Ei,G,M,Sel  
mit Blumenkohl,  
Möhren und Brokkoli  
dazu Kräutersauce M,Sel

3 überbackene vegetar.  
Maultaschen, Ei,G1,M,Sel  
gefüllt mit Kartoffeln,  
Karotten, Zwiebeln  
in einer Kräutersauce M,Sel

Menü 2  
Vegi

Spaghetti Ei,G1  
mit Tomaten-  
Zucchini-Sauce Sel  
dazu ein Beilagensalat  
und Dressing 5-M,Sel

Spätzle-Brokkolipfanne Ei,G1  
mit Champignons  
und Zucchini  
in Rahmsauce M,Sel

Rührei Ei  
mit Rahmspinat M,Sel  
und Petersilienkartoffeln

Menü 3

Puten-Bratwurst 15  
mit Bratensauce Sel  
dazu Sauerkraut  
und Kartoffelpüree M

**nach DGE-Empfehlung**  
Hähnchenbrust  
in einer Zwiebelrahmsauce  
M,Sel  
mit Petersilienkartoffeln  
und Möhrensalat 5,6-Sen

Putengyros  
mit Tzatziki M  
und Paprikareis G  
dazu Krautsalat 5,6-Sen

**Christi  
Himmelfahrt**

**nach DGE-Empfehlung**  
Thunfisch-Lasagne Ei,F,G1  
mit Tomatensauce Sel  
und Käse überbacken M  
dazu ein Blattsalat  
mit Dressing 5-M,Sel

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

**nach DGE-Empfehlung**  
Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

**nach DGE-Empfehlung**  
Obst der Saison

**nach DGE-Empfehlung**  
Kirschquark 5-M

Stracciatellaquark 5-M

**nach DGE-Empfehlung**  
Obst der Saison

Dessert

Apfel

Obst der Saison

Banane

Kiwi

(Aufpreis 0,30 €)

Unser  
Premiummenü  
nach DGE  
mit Bio-Anteil  
(Aufpreis 1,00 €)

**Premium-Menü**  
Eintopf "Pichelsteiner Art"  
von Bio-Kartoffeln, Sellerie, Sel  
Erbsen, Karotten, Lauch  
und Steckrüben dazu eine  
1/2 Scheibe Vollkornbrot G1,G2

**Premium-Menü**  
Hähnchenbrust in einer  
Zwiebelrahmsauce M,Sel  
mit Bio-Petersilienkartoffeln  
und Möhrensalat 5,6-Sen

**Premium-Menü**  
Bunter Reisaufauf Ei,G,M,Sel  
mit Blumenkohl,  
Bio-Möhren und Brokkoli  
dazu Kräutersauce M,Sel

**Premium-Menü**  
Thunfisch-Lasagne Ei,F,G1  
mit Bio-Tomatensauce Sel  
und Käse überbacken M  
dazu ein Blattsalat  
mit Dressing 5-M,Sel

Inhaltsstoffe:

G=Getreide M=Milch/Milchprodukte Ei=Ei So=Soja Sel=Sellerie Sen=Senf Ses=Sesam Er=Erdnüsse N=Schalenfrüchte N1=Mandel N2=Haselnuss N3=Walnuss K=Krebstiere F=Fisch G7 = Hybridstämme  
Su=Schwefeldioxid/Sulfite L=Lupine W=Weichtiere 1)Farbstoff 4)Geschmacksverstärker 5)Süßungsmittel 6) Säuerungsmittel 15)Nitropökelsalz G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer G5=Dinkel G6=Kamut

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