



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



07.KW

Speiseplan vom:

14.02.-18.02.2022

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

Vegetarisches Gemüse-Frikassee mit Tofu, Erbsen, Spargel und Champignons
M, Sel, So

Gebackener Reisaufwurf mit Zimt, Zucker
Ei, G, M

Tricolore Nudeln
2-Ei, G1

DGE-Menü
Makkaroni-Kürbisaufwurf mit Karottenwürfeln, Kürbiskernen und Gouda überbacken
Ei, G1, M, Sel

DGE-Menü
Weißer Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und Wurzelgemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch
Sel

Menü 2

"Hot-Dog-Tag"
2 Hot-Dog-Brötchen mit 2 Geflügelbockwürstchen
15-G1

Wirsinggemüse "bürgerlich" mit Kartoffelwürfeln
Sel

Veganer, paniertes Backfisch aus Soja
4-Ei, G1, Sel, So

Feine Gemüseauswahl (Möhren, Mais und Blumenkohl)

Hörnchennudeln mit Brokkoliröschen
Ei, G1

Menü 3

DGE-Menü
Rindergeschnetzeltes in Rahmsauce
M, Sel

DGE-Menü
Panierte Seelachs-Happen
Ei, F, G1

DGE-Menü
Putenroulade gefüllt mit Brokkoli

Mini-Hackbällchen vom Hähnchen
Ei, G1, Sen

"Bolognese" mit Rinderhackfleisch und Gemüsegewürfel
Sel

Ketchup
4

Kirschsauce

Tomaten-Paprika-Rahmsauce
M, Sel

Sauce á la Hollandaise
Ei, M, Sel

Rahmsauce
M, Sel

Senf
Sen

Remoulade
Ei, M, Sel, Sen

Rahmsauce
M, Sel

Rahmsauce
M, Sel

getrocknete Zwiebeln

Salatbuffet

Gurkensalat
Sen

Salatbuffet

Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing
Sen

Beilagenwahl

Gewürzgurken

Rahmspinat
M, Sel

Leipziger Allerlei Gemüse "natur"

Erbsen "natur"

Rohkostsalat Sen

Reis
G

Salzkartoffeln

Salzkartoffeln

Kräuter-Kartoffelpüree
M

1/2 Scheibe Vollkornbrot
G1, G2

Kartoffelpüree
M

Schwenkkartoffeln
M

Spiralnudeln
G1

Salatteller

Nudelsalat mit Geflügelwurst und Senf
15-Ei, G1, M, Sen

Eisbergsalat mit italienischem Grillgemüse und Kräuter dressing dazu ein knuspriges Baguette
G1, Sen

Bunten Salatteller mit Tomaten, Gurke, Paprika und Crispy Chicken dazu Cocktail-Dip
4-Ei, G1, M, Sen

Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Zwiebeln und Essiggurken dazu 1 Brötchen
G1, M

"Rohkosteller" Kohlrabi, Möhren, Gurken, Paprika mit Kräuterdip und 1 Brötchen
G1, M

Dessert

Stückobst der Saison

Birnenquark
M

Stückobst der Saison

Fruchtjoghurt
M

Rohkost ungeschnitten

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)Nitropökelsalz
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