



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



17.KW

Speiseplan vom:

22.04.-26.04.2024

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

DGE-Menü
vegetarisches Sojaschnitzel
Ei, G1, Sel, Sen, So

Spätzle
mit Karotten
Ei, G1

Blumenkohl in einer
Käsesrahmsauce
M, Sel

DGE-Menü
Eierspätzle
Ei, G1

Rührei
Ei

Menü 2

Vegetar. Süßkartoffeleintopf
mit Grünkern, Kartoffeln und
Suppengemüse aus Möhren, Sellerie,
Lauch
G, Sel, Sen

Grünkohl "Bürgerlich"
mit Kartoffeln
Sen, Sel

Karottencremesuppe
mit Kartoffeln
M, Sel

Vegetarisches Schnitzel
G1, Sel, Ei, M, So

Vegetarisches Chili sin Carne
mit Sojahack, Mais, Bohnen
und Paprika
G3, Sel, So

Menü 3

Süßkartoffeleintopf mit Grünkern,
Kartoffeln und Suppengemüse
aus Möhren, Sellerie, Lauch
dazu eine Putenbockwurst
15-G, Sel, Sen

DGE-Menü
Lachsragout in Tomatensauce
Sel, F

DGE-Menü
Hähnchenbrust

Hähnchenschnitzel
Ei, G1

DGE-Menü
Hähnchengulasch
in Rahmsauce
M, Sel

Sahnesauce
M, Sel

Bratensauce
Sel

gerahmte Champignonsauce
M, Sel

Rahmsauce
M, Sel

Beilagenwahl

Gurkensalat Sen

Salatbuffet

Salatbuffet

Rahmspinat
M, Sel

Erbsen und Kräutern

Blumenkohl

Möhren

Erbsen

Möhrengemüse "Bürgerlich"
mit Kartoffeln

Penne
G1

Salzkartoffeln

Kartoffeln

Petersilienkartoffeln

ein Stück Baguette
G1

Reis
G

ein Stück Baguette
G1

Kartoffelpüree
M

Reis
G

Salatteller

Bunter Kartoffelsalat
mit Geflügelbockwurst
und Senf
15-Ei, G1, M, Sel, Sen

Schweizer Wurstsalat
mit Käsestreifen, Zwiebeln und
Essiggurken dazu 1 Brötchen
15-G1, M, Sel, Sen

Tomate-Mozzarella-Salat
mit Basilikumpesto
und Baguette
G1, M

Salat "Capricciosa"
mit Schinken, Thunfisch, Ei, Gurke,
Paprika, Tomate und grünem Salat
dazu Joghurt-Dressing
15-Ei, F, G1, M, Sen

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

Dessert

Stückobst der Saison

Rohost ungeschnitten

Schokopudding
Ei, M, N, So

Stückobst der Saison

Rohost 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)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