



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



18.KW

Speiseplan vom:

29.04.-03.05.2024

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

Tomatensauce "Napoli"
Sel

überbackene vegetar. Maultaschen
gefüllt mit Kartoffeln,
Karotten, Zwiebeln
Ei,G1,M,Sel

DGE-Menü
Makkaroni
G1

DGE-Menü
Vegetarisches Sojaschnitzel
Ei,G1,Sel,So

Menü 2

DGE-Menü
Bunter Bohneneintopf mit
weißen, roten, grünen Bohnen,
Suppengemüse (Karotten, Lauch,
Sellerie) Kartoffelwürfeln
Sel

"Carbonara" Putenschinkenwürfel
in einer Käsesauce
15-M,Sel,Sen

Erbsen-Möhrengemüse

"Bolognese" mit Sojahack
und Gemüsewürfeln
Sel,So

Menü 3

Bunter Bohneneintopf mit
weißen, roten, grünen Bohnen,
Suppengemüse (Karotten, Lauch,
Sellerie) Kartoffelwürfeln
und Rindergehacktem
Sel

DGE-Menü
Panierter Seelachs mit
Spinatfüllung in
Tomatenrahmsauce
F,M,Sel,Ei,Gq

Hühnerfrikassee
mit Spargel, Erbsen
Ei,M,Sel

"Bolognese"
mit Rindergehacktem
und Gemüsewürfeln
Sel

Kräutersauce
M,Sel

Käsesauce
M,Sel

Paprikasauce
Sel

Tag
der Arbeit

Kräuterquark
M

Gurkensalat
Sen

Krautsalat
Sen

Beilagenwahl

Salatbuffet

Erbsen "natur"

Gurkensalat

Spiralnudeln
G1

Spaghetti
G1

Drillinge

Reis
G

Salzkartoffeln

Reis
G

Spiralnudeln
G1

Salatteller

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

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

Herzhafter Geflügelsalat
vom Hähnchen mit Paprika, Mais
und Tomate in leichter Kräuter mayo
dazu 1 Brötchen
15-Ei,G1,M,Sel,Sen

Bunter Blattsalat
mit gebr. Hähnchenstreifen
und Joghurt dressing
Ei,G1,M,Sen

Dessert

Stückobst der Saison

ungesüßter Quark
mit Erdbeeren M

Cassisjoghurt
M

Gebäck
Ei,G1,G2,M,N1,N2,N3

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