



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



20.KW

Speiseplan vom:

13.05.-17.05.2024

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

"PASTA-BUFFET"

Menü 1

Apfel-Lasagne mit Vanillegesmack, Apfelwürfeln und einer Zimt-Zucker-Kruste dazu Kirschsauce
2,4,Ei,G1,M

Makkaroni-Auflauf mit Erbsen
G1,M,Sel

DGE-Menü
Tomatisiertes Gemüse ragout mit Paprika, Zucchini
Sel

Allgäuer Käsespätzle
Ei,G1,M

DGE-Menü
"Napoli" mit Tomaten-Mozzarella-sauce und Basilikum
M,Sel

Menü 2

DGE-Menü
Vegetarische Kartoffelcremesuppe, mit Gemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu ein Stück Baguette
G1,Sel,Sen

Seelachs "natur"
F

Vegetarische Frikadelle

Vegetarisches Gulasch aus Paprika und Erbsen
Sel

"Carbonara" Putenschinkenwürfel in einer Käserahmsauce
15-M,Sel,Sen,Ei

Menü 3

Kartoffelcremesuppe mit Suppengemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu eine Putenbockwurst
15-Sel,G1,M

DGE-Menü
Panierter Seelachs
Ei,F,G1

Zarte Hähnchenbrust

DGE-Menü
Gulasch "Ungarisch" mit Hähnchenwürfeln, Paprika in Bratensauce
Sel

"Bolognese" vom Rindergehacktem in Tomatensauce mit feinen Gemüswürfeln (Karotte, Sellerie, Lauch)
Sel

Rahmsauce M,Sel

Kräuterrahmsauce
M,Sel

Bratensauce
Sel

Sauce nach Art Remoulade
4,Ei,M,Sel,Sen

Rahmbratensauce
M,Sel

veg. Bratensauce
Sel

Salatbuffet

Rahmspinat
M,Sel

Salatbuffet

Gurkensalat
Sen

Gurkensalat
Sen

Beilagenwahl

Rotkohl

Rotkohl

Salzkartoffeln

Vollkornreis
G

Kartoffeln

Penne
G1

Salzkartoffeln

Kartoffelpüree
M

Spaghetti
G1

Salatteller

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

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

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

Eisbergsalat mit Tomate, Gurke und Mais mit Mini-Mozzarellakugeln an Cocktaildressing und 1 Brötchen
4-Ei,G1,M,Sen

Griechischer Reissalat mit Fetakäse, Gurke, Paprika und Tomate dazu gebratene Hähnchenstreifen und Tzatziki
G,M

Dessert

Stückobst der Saison

pudding mit Vanillegesmack
Ei,M

ungesüßter Quark M
mit Mango

Stückobst der Saison

Schokopudding
Ei,M,N,So

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