



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



21.KW

Speiseplan vom:

23.05.-27.05.2022

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

Veg. Wachsbruchbohnenuppe mit Kartoffeln und Suppengemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch
Sel, Sen

Gebackener Reisauflauf mit Zimt, Zucker
Ei, G, M

Tricolore Nudeln
2-Ei, G1

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

Menü 2

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

Wirsinggemüse "bürgerlich" mit Kartoffelwürfeln
Sel

Kichererbsenbällchen mit Kräutern
Ei, G1, Sel

Hörnchennudeln mit Brokkoliröschen
Ei, G1

Menü 3

DGE-Menü
1/2 Rinderroulade
15-Sel, Sen

DGE-Menü
Paniertes Seelachsfilet
Ei, F, G1

DGE-Menü
Schnitzel von der Hähnchenbrust
Ei, G1

Frikadelle vom Hähnchen
Ei, G1, Sen

Bratensauce
Sel

Kirschsauce

Tomaten-Paprika-Rahmsauce
M, Sel

Rahmsauce
M, Sel

Remoulade
Ei, M, Sel, Sen

Kräutersauce
M, Sel

Christi Himmelfahrt

Rotkohl

Salatbuffet

Gurkenrahmsalat
Ei, G1, M, Sen

Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing
Sen

Beilagenwahl

Gurkenrahmsalat
Ei, G1, M, Sen

Spargelgemüse in Rahm
M, Sel

ein Stück Fladenbrot
G1, Ses

Salzkartoffeln

Salzkartoffeln

1/2 Scheibe Vollkornbrot
G1, G2

Salzkartoffeln

Kartoffelpüree
M

Kartoffelpüree
M

Salzkartoffeln

Salatteller

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

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

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

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

Dessert

Birnenquark
M

Stückobst der Saison

Fruchtjoghurt
M

ungesüßter Quark mit Erdbeeren
M

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