



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



24.KW

Speiseplan vom:

20.05.-24.05.2024

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

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

Spätzle  
mit Karotten  
Ei,G1

Blumenkohl in einer  
Käserahmsauce  
M,Sel

**DGE-Menü**  
Eierspätzle  
Ei,G1

Rührei  
Ei

Menü 2

Vegetar. Süßkartoffeleintopf  
mit Grünkern, Kartoffeln und  
Suppengemüse aus Möhren, Sellerie,  
Lauch dazu ein Stück  
Baguette  
G,G1,Sel,Sen

Mexikanische Pfanne mit Rinderhack  
Mais, Bohnen, Paprika,  
Kidneybohnen und Tomatensauce  
Sel

Karottencremesuppe  
mit Kartoffeln  
dazu ein Stück Baguette  
G1,M,Sel

Vegetarisches Schnitzel  
G1,Ei,M,Sel,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

Geflügelbratwurst (vom  
Hähnchen oder von der Pute) in  
Currysauce  
4,15,Sel,Sen

**DGE-Menü**  
Hähnchengulasch  
in Rahmsauce  
M,Sel

Sahnesauce  
M,Sel

Bratensauce  
Sel

gerahmte Champignonsauce  
M,Sel

Rahmsauce  
M,Sel

Beilagenwahl

Salatbuffet

Erbsen und Kräuter

Salatbuffet

Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing  
oder mit Joghurtdressing  
Sen

Rahmspinat  
M,Sel

Blumenkohl

Erbsen

Rahmkohlrabi

Möhrengemüse "Bürgerlich"  
mit Kartoffeln

Penne  
G1  
Reis

Salzkartoffeln

Kartoffeln

Petersilienkartoffeln

Salzkartoffeln

Vollkornreis Reis

Salatteller

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

Schweizer Wurstsalat  
mit Käsestreifen, Zwiebeln und  
Essigurken 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

Rohkost ungeschnitten

Schokopudding  
Ei,M,N,So

Stückobst der Saison

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)Nitrinbökelsalz  
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