



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



10.KW

C+C Speiseplan vom:

04.03.-08.03.2024

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

## Tages-Menü

Vegetarischer Süßkartoffeleintopf mit Grünkern, G  
Kartoffeln und Suppengemüse aus Möhren, Sellerie, Lauch dazu ein Stück Baguette G1

Hähnchenbrust in Bratensauce Sel mit Blumenkohl dazu Salzkartoffeln

Hähnchenschnitzel Ei,G1 mit Rahmsauce M,Sel und Möhren und Kartoffelpüree M

Hähnchengulasch in Rahmsauce M,Sel mit Erbsen und Vollkornreis G



## PIZZA mit einer fruchtigen Tomatensauce

täglich wechselnder Belag wählbar  
(z.B. Salami, gek. Schinken, Thunfisch, vegetarisch)



## Nudelbar

wählbar aus verschiedenen Nudelsorten, u.a. Vollkorn und verschiedenen Saucen  
(z.B. mit Rinderhack, Tomatensauce, Schinken-Sahnesauce)



## Salatbar

wählbar aus Salatkomponenten (je nach Saison), mit Toppings (z.B. Feta, Mozzarella, Thunfisch, Hähnchenstreifen) und unterschiedlichem Dressing (z.B. Joghurt, Essig+Öl, French)



## Dessertbar

wählbar aus dem wechselndem Angebot  
(z.B. hausgemachten Quark m. Frucht, Joghurt, Pudding + Gebäck)

DGE-Dessert

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt M  
mit Sonnenblumenkernen

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**  
Stracciatellaquark 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)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