



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



36.KW

C+C Speiseplan vom:

02.09.-06.09.2024

Änderungen vorbehalten

Tages-Menü

Montag

Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust Sel in Bratensauce Sel und Spätzle G1 dazu grüner Salat mit Essig-Öl-Dressing Sen



Dienstag

Currywurst 4,15-Sel,Sen von der Pute mit Kartoffelpüree M dazu Krautsalat Sen



Mittwoch

Gyros vom Hähnchen dazu Reis G mit Tzatziki M und Gurkensalat Sen



Donnerstag

Freitag

Weißer Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und Wurzelgemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch Sel dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot G1,G2 **Vegan**



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
ungesüßter Quark M mit Mango

DGE-Dessert
Naturjoghurt M mit Kürbiskernen

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M mit Heidelbeeren

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