



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



25.KW

C+C Speiseplan vom:

19.06.-23.06.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**  
Vegetar. Kartoffelcremesuppe  
M,Sel  
mit Suppengemüse Sel  
aus Möhren, Sellerie und Lauch  
dazu ein Stück Baguette G1

Gebackener Reisauflauf Ei,G,M  
mit Zimt, Zucker  
an Erdbeersauce

**DGE-Menü**  
Zartweizen-Gemüsepfanne G,Sel  
mit Brokkoli, Karottenscheiben  
Blumenkohl und Erbsen  
dazu Basilikum-Rahmsauce  
M,Sel

Käsespätzle Ei,G1,M  
mit Bratensauce Sel  
und Röstzwiebeln

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

Menü 2

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

Panierter Seelachs Ei,F,G1  
mit Tomatensauce Sel  
und Kartoffeln dazu Salat  
mit Essig-Öl-Dressing Sen  
Gericht kann Gräten enthalten

Tricolore-Nudeln 2-Ei,G1  
mit Tomaten-Paprika-  
Rahmsauce M,Sel  
**Vegi**

Menü 3

Geschnitztes  
von der Hähnchenbrust Sel  
in Rahmsauce M,Sel  
und Champignons  
dazu Reis G

**DGE-Menü**  
Seelachswürfel "natur" F  
in Senfsauce Sel,Sen  
und Kartoffeln  
dazu Salat  
mit Essig-Öl-Dressing Sen  
Gericht kann Gräten enthalten

Hähnchengulasch Sel  
mit Paprika, Zwiebeln  
in Rahmsauce M,Sel  
und Reis G

**DGE-Menü**  
Gyros vom Hähnchen  
dazu Tomatenreis G  
mit Tzatziki M  
und Gurkensalat Sen

Hähnchen-Patty Ei,G1  
in Cornflakespanade  
mit Erbsen in Rahm M,Sel  
dazu Kartoffelpüree M

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt M  
mit Chiasamen  
Fruchtjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

**DGE-Dessert**  
ungesüßter Quark M  
mit Heidelbeeren

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

Fruchtjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

Dessert

Stückobst der Saison

Kiwi

Apfel

Stückobst der Saison

Banane

(Aufpreis 0,30 €)

Unser  
Premiummenü  
nach DGE  
mit Bio-Anteil  
(Aufpreis 1,00 €)

**Premium-Menü**  
Vegetar. Kartoffelcremesuppe  
M,Sel  
mit Bio-Suppengemüse Sel  
aus Möhren, Sellerie und Lauch  
dazu ein Stück Baguette G1

**Premium-Menü**  
Seelachswürfel "natur" F  
in Senfsauce Sel,Sen  
und Bio-Kartoffeln  
dazu Salat  
mit Essig-Öl-Dressing Sen  
Gericht kann Gräten enthalten

**Premium-Menü**  
Zartweizen-Gemüsepfanne G,Sel  
mit Bio-Brokkoli,  
Bio-Karottenscheiben  
Bio-Blumenkohl und Bio-Erbsen  
dazu Basilikum-Rahmsauce  
M,Sel

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

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