



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



28.KW

C+C Speiseplan vom:

10.07.-14.07.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Vegetarischer
Schnibbelbohneintopf Sen
mit Suppengemüse Sel
aus Möhren, Sellerie und Lauch
und Kartoffelwürfeln
Sel, Sen

überbackene vegetar.
Maultaschen Ei, G1, M, Sel
gefüllt mit Kartoffeln,
Karotten, Zwiebeln
in einer Kräutersauce M, Sel

DGE-Menü
Rote Linsensuppe Sel
mit Kichererbsen, Möhren,
Tomaten und Kartoffelwürfeln
dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot
G1, G2

DGE-Menü
Makkaroni G1
mit einer Käsesauce M, Sel
dazu ein Salat
mit Joghurtdressing Ei, G1, M, Sen

DGE-Menü
Vegetarisches Sojaschnitzel
Ei, G1, Sel, So
mit Paprikasauce Sel
dazu Salzkartoffeln
dazu Gurkenrahmsalat Ei, G1, M, Sen

Menü 2

Schnibbelbohneintopf Sen
mit Suppengemüse Sel
aus Möhren, Sellerie und Lauch
und Kartoffelwürfeln
dazu eine Putenbratwurst
15-Sel, Sen

DGE-Menü
Fruchtiges Fischcurry
aus Lachs F
mit einer Möhren-
Apfel-Currysauce 4-M, Sel
dazu Reis G
Gericht kann Gräten enthalten

Penne G1
"Bolognese" Sel
mit Rindergehacktem
und Gemüsegewürfeln Sel

Chicken-Nuggets Ei, G1
mit Süß-Saurer-Sauce 4-Sel
und Karotten
dazu Salzkartoffeln

Putenbratwurstscheiben 15, Sel, Sen
in Currysauce 4-Sel
dazu Kartoffelpüree M

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Leinsamen

Dessert

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Pfirsichen

DGE-Dessert
Fruchtjoghurt M

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Gebäck Ei, G1, G2, M, N1, N2, N3

Dessert

Melone

Kiwi

Apfel

Banane

Stückobst der Saison

(Aufpreis 0,30 €)

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