



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



48. KW

Speiseplan vom

27.11.-01.12.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

Vollkornfrikadelle Ei,G1,G2,Sel,So  
mit Rahmblumenkohl M,Sel  
dazu Kartoffeln

**DGE-Menü**  
Eierspätzle Ei,G1  
mit einer gerahmten  
Champignonsauce M,Sel  
mit Gartenkräutern

Rührei Ei  
mit Rahmspinat M,Sel  
und Petersilienkartoffeln

**DGE-Menü**  
Vegetar. Chili sin Carne  
mit Sojahack, G3,Sel,So  
Mais, Bohnen und Paprika  
dazu Reis G

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

Menü 2

Tomatenrahmsuppe M,Sel  
mit Fadennudeln G1  
und geriebenen Mozzarella M  
dazu ein Stück Baguette G1  
**Vegi**

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

Spiralnudeln G1  
mit Tomatensauce Sel  
"Napoli"  
**Vegi**

Kartoffel-Wirsing-Eintopf Sel  
mit Karotten, Lauch und Sellerie  
und Kartoffelwürfeln  
dazu ein Stück Baguette G1  
**Vegi**

Spaghetti G1  
"Carbonara"  
Putenschinkenwürfel 15-Sel,Sen  
in einer Käsesauce M,Sel

Menü 3

**DGE-Menü**  
Hähnchenbrust  
in Bratensauce Sel  
mit Blumenkohl  
dazu Salzkartoffeln

Hähnchenschnitzel Ei,G1  
mit Champignonsauce Sel  
dazu Kartoffelpüree M  
und Blattsalat  
mit Kräutercremedressing M,Sen

**DGE-Menü**  
Hähnchengulasch  
in Rahmsauce M,Sel  
mit Vollkornreis G  
dazu Blattsalat  
mit Cocktaildressing 4-M,Sen

Kartoffel-Wirsing-Eintopf Sel  
mit Karotten, Lauch  
und Sellerie, Kartoffelwürfeln  
und Geflügelwiener 15-Sel,Sen  
von der Pute

**DGE-Menü**  
Fischstäbchen Ei,F,G1  
mit Salzkartoffeln  
und Remoulade Ei,M,Sel,Sen  
dazu Gurkensalat Sen  
Gericht kann Gräten enthalten

Dessert

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt M  
mit Leinsamen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

Schokopudding Ei,M,N,So

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**  
Stracciatellaquark M

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

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

Dessert

Stückobst der Saison

Apfel

Banane

Mandarine

Kiwi

(Aufpreis 0,30 €)

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

**Premium-Menü**  
Hähnchenbrust  
in Bratensauce Sel  
mit Blumenkohl  
dazu Bio-Salzkartoffeln

**Premium-Menü**  
Eierspätzle Ei,G1  
mit einer gerahmten  
Bio-Champignonsauce M,Sel  
mit Gartenkräutern

**Premium-Menü**  
Hähnchengulasch  
in Rahmsauce M,Sel  
mit Bio-Vollkornreis G  
dazu Blattsalat  
mit Cocktaildressing 4-M,Sen

**Premium-Menü**  
Vegetar. Chili sin Carne  
mit Sojahack, G3,Sel,So  
Mais, Bohnen und Paprika  
dazu Bio-Reis G

**Premium-Menü**  
Fischstäbchen Ei,F,G1  
mit Bio-Salzkartoffeln  
und Remoulade Ei,M,Sel,Sen  
dazu Gurkensalat Sen  
Gericht kann Gräten enthalten

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)Nitritökalsalz

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 (DGE) 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