



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



28. KW

Speiseplan vom: 10.07. - 14.07.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

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

DGE-Menü
Penne G1
mit Tomaten-
Rahmsauce M,Sel

3 kleine Pfannkuchen Ei,G1,M
mit Apfelmus

Menü 2

Penne G1
"Bolognese" Sel
mit Rindergehacktem
und Gemüsewürfeln 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

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

DGE-Menü
Panierter Seelachs Ei,F,G1
mit Rahmgemüse M,Sel
dazu Salzkartoffeln
Gericht kann Gräten enthalten

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Leinsamen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert
Fruchtojoghurt M

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Gebäck Ei,G1,G2,M,N1,N2,N3

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Erdbeeren

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Dessert

Apfel

Banane

Stückobst der Saison

Nektarine

Kiwi

(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