



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



41.KW

Speiseplan vom:

10.10.-14.10.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**  
Vegetar. Erbseneintopf  
mit Möhren, Sellerie, Lauch  
und Kartoffelwürfeln Sel,Sen  
dazu ein Stück Baguette G1,Sen

Süßer Vanille-Nudel-  
Auflauf Ei,G1,M  
mit heißen Kirschen

**DGE-Menü**  
Penne G1  
mit einer fruchtigen  
Tomaten-Basilikumsauce Sel  
dazu grüner Salat  
mit Joghurtdressing Ei,G1,M,Sen

**DGE-Menü**  
Vollkornreis G  
und tomatisiertem Gemüseragout  
Sel  
aus Paprika, Zucchini  
und Aubergine

Rührei Ei  
mit Rahmspinat M,Sel  
und Kartoffelpüree M

Menü 2

Erbseneintopf  
mit Möhren, Sellerie, Lauch  
und Kartoffelwürfeln Sel,Sen  
dazu eine Putenbockwurst  
15-Sel,Sen  
und ein Stück Baguette G1

**DGE-Menü**  
Panierter Seelachs Ei,F,G1  
mit einer Kräuterrahmsauce M,Sel  
und Salzkartoffeln  
dazu grüner Salat  
mit Cocktaildressing 4-Ei,G1,M,Sen  
Gericht kann Gräten enthalten

Rinderbratwurst 15-Sel,Sen  
mit einer Paprika-  
Mais-Sauce Sel  
dazu Reis G  
und Gurkensalat Sen

Chicken-Nuggets Ei,G1  
mit Rahmsauce M,Sel  
und Kartoffelpüree M  
dazu Möhren

**DGE-Menü**  
Mexikanische Pfanne  
mit Rinderhack,  
Mais, Bohnen, Paprika,  
Kidneybohnen  
und Tomatensauce Sel  
dazu Reis G

Dessert

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt mit Leinsamen M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt M  
mit Chiasamen

Naturjoghurt M

Dessert

Bananenquark 3-M

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

Birnenquark M

Kekse  
Ei,Er,G1,G2,M,N1,N2,N3

Dessert  
(Aufpreis 0,30 €)

Nektarine

Kiwi

Apfel

Banane

Stückobst der Saison

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