



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



31.10.-04.11.2022

Änderungen vorbehalten

44.KW

Speiseplan vom:

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

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

Menü 2
Vegi

Penne Nudeln G1
mit "Bololinse" roter Linsen-
Gemüse-Bolognese Sel
aus Quinoa, Karotten,
Lauch, Sellerie

Menü 3

Erbseneintopf
mit Möhren, Sellerie, Lauch,
Kartoffelwürfeln Sel,Sen
und einer Rinderbockwurst
15-Sel,Sen
dazu ein Stück Fladenbrot
G1,Ses

Dessert

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Dessert

Birne

(Aufpreis 0,30 €)

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

Premium-Menü
Vegetar. Erbseneintopf
mit Möhren, Sellerie, Lauch
und Bio-Kartoffelwürfeln Sel,Sen
dazu ein Stück Fladenbrot G1,Ses

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 entsprechenden 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

Allerheiligen

DGE-Menü
Vegetarische
Reispfanne G,Sel
mit Fetakäse M
und Gemüse aus Paprika,
Zucchini und Champignons

Vegetarischer Braten Sel,So
aus Soja
mit Paprikarahmsauce M,Sel
und Salzkartoffeln
dazu ein gemischten Salat
mit Cocktaildressing 4-Ei,G1,M,Sen

Gyros vom Hähnchen
mit Reis G
dazu Tzatziki M
und Krautsalat Sen

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Leinsamen
Donut Ei,G1,M

Stückobst der Saison

Premium-Menü
Vegetarische
Reispfanne G,Sel
mit Fetakäse, M
und Bio-Gemüse aus Paprika,
Zucchini und Champignons

DGE-Menü
Tofu-Gemüse-Curry M,Sel,So
(Blumenkohl, Karotten,
Erbsen und Kichererbsen)
dazu Reis G

Karottencremesuppe M,Sel
mit Kartoffeln
dazu ein Stück Baguette G1

Hähnchenschnitzel Ei,G1
mit Pusztasauce 4-Sel
aus Paprika, Zwiebeln und Mais
dazu Reis G

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Apfel

Premium-Menü
Tofu-Bio-Gemüse-Curry
M,Sel,So
(Blumenkohl, Karotten,
Erbsen und Kichererbsen)
dazu Reis G

Rührei Ei
mit Rahmspinat M,Sel
und Petersilienkartoffeln

Asiatische Nudelsuppe G1,Sel
mit Kokosmilch
und Gemüse
aus Karotten, Sellerie,
Lauch, Erbsen, Edamame
und Sprossen

DGE-Menü
Hähnchengulasch
in Rahmsauce M,Sel
mit Salzkartoffeln
dazu grüner Salat
mit Cocktaildressing 4-Ei,G1,M,Sen

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Schokopudding Ei,M

Banane

Premium-Menü
Hähnchengulasch
in Rahmsauce M,Sel
mit Bio-Salzkartoffeln
dazu grüner Salat
mit Cocktaildressing 4-Ei,G1,M,Sen