



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



20.KW

C+C Speiseplan vom:

17.05.-21.05.2021

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

nach DGE-Empfehlung
Vollkorn-Nudeln Ei,G1,G2,Sel
mit buntem Ratatouille
aus Paprika, Zucchini
und Aubergine

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

1 Germknödel Ei,G1,M
mit Vanille-KirschsaUCE 5-M

nach DGE-Empfehlung
Kartoffel-Gemüse-Pfanne Sel
aus Brokkoli, Möhren
und Blumenkohl
dazu Kräuterquark M

nach DGE-Empfehlung
Bunte Gnocchi-Pfanne Ei,G1
mit Blumenkohl, Brokkoli
und Möhren
dazu Tomatensauce Sel

Menü 2
Vegi

Karottencreme-Suppe M,Sel
mit Kartoffeln
dazu eine 1/2 Scheibe
Vollkornbrot G1,G2

Helles
Kartoffel-GemüseGulasch M,Sel
aus Karotten, Mais
und Brokkoli

Couscous-Gemüsepfanne
mit Auberginen, Bohnen
und Paprika G1,Sel
dazu Falafelbällchen Ei,G1,Sel,So
und Kräutersauce M,Sel

Penne Ei,G1
mit einer Tomatenkräutersauce
Sel
dazu einen gemischten Salat
5-M,Sen

Kürbis-Karottencreme-Suppe
M,Sel
mit Kartoffeln
dazu eine 1/2 Scheibe
Vollkornbrot G1,G2

Menü 3

Panierte Hähnchenbrust Ei,G1
mit Rahmbratensauce M,Sel
dazu Schwenkkartoffeln
und Blattsalat
mit Dressing 5-M,Sel

nach DGE-Empfehlung
Thunfisch-Lasagne Ei,F,G1
mit Tomatensauce Sel
und Käse überbacken M
dazu ein Blattsalat
mit Dressing 5-M,Sel

nach DGE-Empfehlung
Penne Ei,G1
"Bolognese"
mit Rinderhackfleisch
und Gemüsewürfel Sel
dazu Möhrensalat 5,6-Sen

Kartoffeleintopf
mit Wurzelgemüse
aus Möhren, Sellerie Sel
und Lauch
und Mini-Hackbällchen Ei,G1
von der Pute

Putengeschnitzeltes
in Rahmsauce M,Sel
mit Reis G
und Bohnensalat 5,6-Sen

Dessert

nach DGE-Empfehlung
Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

nach DGE-Empfehlung
Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

Bananenquark 5-M

nach DGE-Empfehlung
Obst der Saison

nach DGE-Empfehlung
Obst der Saison

Apfelkompott 5

nach DGE-Empfehlung
Rohkost ungeschnitten

Dessert

Birne

Kiwi

Apfel

Banane

Melone

(Aufpreis 0,30 €)

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

Premium-Menü
Bio-Vollkorn-Nudeln Ei,G1,G2,Sel
mit buntem Ratatouille
aus Paprika, Zucchini
und Aubergine

Premium-Menü
Thunfisch-Lasagne Ei,F,G1
mit Bio-Tomatensauce Sel
und Käse überbacken M
dazu ein Blattsalat
mit Dressing 5-M,Sel

Premium-Menü
Penne Ei,G1
"Bolognese"
mit Rinderhackfleisch
und Bio-Gemüsewürfel Sel
dazu Möhrensalat 5,6-Sen

Premium-Menü
Kartoffel-Bio-Gemüse-Pfanne
Sel
aus Brokkoli, Möhren
und Blumenkohl
dazu Kräuterquark M

Premium-Menü
Bunte Gnocchi-Pfanne Ei,G1
mit Bio-Gemüse
aus Blumenkohl, Brokkoli
und Möhren
dazu Tomatensauce Sel

Inhaltsstoffe:

G=Getreide M=Milch/Milchprodukte Ei=Ei So=Soja Sel=Sellerie Sen=Senf Ses=Sesam Er=Erdnüsse N=Schalenfrüchte N1=Mandel N2=Haselnuss N3=Walnuss K=Krebstiere F=Fisch G7 = Hybridstämme
Su=Schwefeldioxid/Sulfite L=Lupine W=Wachstiere 1)Farbstoff 4)Geschmacksverstärker 5)Süßungsmittel 6)Säuerungsmittel 15)Nitropökelsalz G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer G5=Dinkel G6=Kamut

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