



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



07.KW

C+C Speiseplan vom:

14.02.-18.02.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

Vegetarisches Gemüse-Frikassee mit Bio-Tofu, Bio-Erbsen, Spargel und Champignons M,Sel,So dazu Reis G

Gebackener Reisauflauf Ei,G,M mit Zimt, Zucker an Kirschsauce

Tricolore-Nudeln 2-Ei,G1 mit Bio-Tomaten-Bio-Paprika-Rahmsauce M,Sel dazu Gurkensalat Sen

DGE-Menü
Makkaroni-Bio-Kürbisauflauf Ei,G1,M,Sel mit Karottenwürfeln, Kürbiskernen und Gouda überbacken M

DGE-Menü
Weißer Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und Bio-Wurzelgemüse aus Bio-Möhren, Bio-Sellerie und Bio-Lauch Sel dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot G1,G2

Menü 2
Vegi

Bunte Buchstabensuppe Ei,G1 mit Bio-Wurzelgemüse Sel aus Bio-Möhren, Bio-Sellerie und Bio-Lauch dazu ein Stück Fladenbrot G1,Ses

Wirsinggemüse Sel "bürgerlich" mit Bio-Kartoffelwürfeln

Veganer, paniertes Backfisch 4-Ei,G1,Sel,So aus Soja dazu Bio-Salzkartoffeln und Gurkensalat Sen

Feine Gemüseauswahl (Bio-Möhren, Bio-Mais und Bio-Blumenkohl) mit Sauce á la Hollandaise Ei,M,Sel und Kräuter-Kartoffelpüree M

Hörnchennudeln Ei,G1 mit Bio-Brokkoliröschen dazu Rahmsauce M,Sel und Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing Sen

Menü 3

DGE-Menü
Rindergeschnetzeltes in Rahmsauce M,Sel dazu Kartoffelpüree M und Rohkostsalat aus Gurke, Weißkohl und Paprika Sen

DGE-Menü
Panierte Seelachs-Happen Ei,F,G1 mit Bio-Salzkartoffeln dazu Gurkensalat Sen Gericht kann Gräten enthalten

DGE-Menü
Putenroulade gefüllt mit Bio-Brokkoli dazu Rahmsauce M,Sel und Kartoffelpüree M

Mini-Hackbällchen Ei,G1,Sel vom Hähnchen mit Rahmsauce M,Sel und Schwenk-Bio-Kartoffeln dazu Karottensalat Sen

Bio-Spiralnudeln G1 "Bolognese" mit Rinderhackfleisch und Gemüsewürfel Sel

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt mit Leinsamen M

Stückobst der Saison

Dessert

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Birnenquark M

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Fruchtjoghurt M

DGE-Dessert
Rohkost ungeschnitten

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 Partyervice