



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



08.KW

C+C Speiseplan vom:

21.02.-25.02.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

Vegetar. Chili con Carne mit Sojahack, So,G3,Sel Bio-Mais, Bio-Bohnen und Bio-Paprika dazu Reis G

Bio-Möhren-Kartoffelgemüse Sel,Sen "Bürgerlich" dazu Gurkenrahmsalat Ei,G1,M,Sen

DGE-Menü
Kartoffelauflauf Ei,M,Sel mit Marktgemüse aus Bio-Erbesen, Bio-Karotten (gelb, orange) und Bio-Brokkoli überbacken mit Käse, M dazu Schnittlauchsauce M,Sel

DGE-Menü
Schupfnudel-Pfanne Ei,G1 mit Erbsen, Champignons, gelben Möhren und Brokkoli dazu eine Sahnesauce M,Sel und ein Salat mit Senfdressing Ei,G1,M,Sen

DGE-Menü
Italienischer Bio-Vollkorn-Nudel-Gemüse Eintopf G1,G2,Sel mit Zucchini, Aubergine, Tomate, Erbsen und Bohnen

Menü 2
Vegi

DGE-Menü
Vegetar. Süßkartoffeleintopf Sen,Sel mit Grünkern, Kartoffeln G und Bio-Suppengemüse aus Bio-Möhren, Bio-Sellerie, Bio-Lauch dazu ein Stück Fladenbrot G1,Ses

Veggie-Frikadelle Ei,G1,M,Sel,So mit gerahmten Leipziger Allerlei (aus Möhren, Erbsen und Spargel) M,Sel und Bio-Salzkartoffeln

Ebly-Gemüsepfanne G,Sel mit Bio-Brokkoli, Bio-Karotten, Bio-Blumenkohl und Bio-Mais dazu Tomatencremesauce M,Sel

Grünkohl Sel "bürgerlich" mit Kartoffelwürfeln und Gemüsebrunoise Sel

Vegetarisches Gemüse-Curry Sel mit Kokosmilch, Blumenkohl, Karotte, Erbsen, Mais und Bohnen dazu Reis G

Menü 3

Süßkartoffeleintopf Sen,Sel mit Grünkern, Kartoffeln G und Bio-Suppengemüse aus Bio-Möhren, Bio-Sellerie, Bio-Lauch dazu Putenbockwurst 15-Sel,Sen und ein Stück Fladenbrot G1,Ses

DGE-Menü
Lachsragout F in heller Kräutersauce M,Sel mit Bio-Risi-Bisi Reis G (Bio-Erbesen-Bio-Reis) dazu Gurkenrahmsalat Ei,G1,M,Sen Gericht kann Gräten enthalten

Mageres Hähnchengulasch Sel "Hawaii" mit Ananasstücken 4 dazu Bio-Reis G

Bratwurstschnecke 15-Sel,Sen vom Hähnchen mit Bratensauce, Sel Bio-Salzkartoffeln und Rahmerbsen M,Sel

Chicken-Nuggets Ei,G1 und Süß-Saure Sauce 4-Sel dazu Bio-Kartoffeln und Gurkensalat Sen

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M mit Kürbiskernen

Dessert

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M mit Pfirsichen

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Ungesüßter Quark M mit Kirschen

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

pudding mit Vanillegeschmack Ei,M

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