



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



13.KW

C+C Speiseplan vom:

27.03.-31.03.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Bio-Reis G
mit "Bololinse" roter Linsen-
Gemüse-Bolognese Sel
aus Quinoa, Karotten,
Lauch, Sellerie

Zucchini-Cremesuppe M,Sel
mit Bio-Kartoffelwürfeln
und Grünkern G
dazu ein Stück Baguette G1

Veggie-Nuggets Ei,G1,Sel,So
mit Käse-Kräuter-Sauce M,Sel
dazu Bio-Kartoffeln

DGE-Menü
Eierspätzle Ei,G1
mit einer gerahmten
Champignonsauce M,Sel
mit Gartenkräutern

Rührei Ei
mit Rahmspinat M,Sel
und Petersilien-Bio-Kartoffeln

Menü 2

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

Vegetarischer
Spätzle-Auflauf Ei,G1,M,Sel
mit Karotten, Erbsen und Zucchini
mit einer Käse-Sahnesauce M,Sel
überbacken

Tomatenrahmsuppe M,Sel
mit Fadennudeln G1
und geriebenen Mozzarella M
dazu ein Stück Baguette G1

Karottencremesuppe M,Sel
mit Bio-Kartoffeln
dazu ein Stück Baguette G1

Bio-Spiralnudeln G1
mit Tomatensauce Sel
"Napoli"

Menü 3

Erbseneintopf
mit Bio-Möhren, Bio-Sellerie,
Bio-Lauch,
Kartoffelwürfeln Sel,Sen
und einer Rinderbockwurst
15-Sel,Sen

DGE-Menü
Bio-Penne-Nudeln G1
mit Thunfisch-Tomatensauce F,Sel
und Käse überbacken M
dazu Möhrensalat Sen

DGE-Menü
Hähnchenbrust
in Rahmsauce M,Sel
mit Erbsen
dazu Bio-Salzkartoffeln

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

DGE-Menü
Hähnchengulasch
in Rahmsauce M,Sel
mit Bio-Salzkartoffeln
dazu Blattsalat
mit Essig-Öl-Dressing Sen

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Chiasamen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Stracciatellaquark M

Gebäck Ei,G1,M,N1,N2,N3

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Schokopudding 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 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 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