



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



Änderungen vorbehalten

16.KW

C+C Speiseplan vom:

17.04.-21.04.2023

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Vegetarischer Linseneintopf Sen
mit Kartoffeln, Gemüse
aus Bio-Möhren, Bio-Sellerie Sel
und Bio-Lauch
dazu ein Stück Baguette G1

Bio-Reis G
mit Süßkartoffeln, Erbsen,
Blumenkohl und Brokkoli
in Kräuter-Sahnesauce M,Sel

DGE-Menü
Tomatisiertes Gemüseragout
Sel
mit Paprika, Mais,
Aubergine, Zucchini
und Bio-Reis G

Allgäuer Käsespätzle Ei,G1,M
mit Bratensauce Sel

DGE-Menü
Bio-Vollkorn-Pennnudeln G1,G2
mit einer Spinat- Käsesauce M,Sel

Menü 2

Linseneintopf Sen
mit Kartoffeln, Gemüse
aus Bio-Möhren, Bio-Sellerie Sel
und Bio-Lauch dazu eine
Putenbrust 15-Sel,Sen

DGE-Menü
Bio-Penne G1
mit einer Kräutersahnesauce
M,Sel
und Lachswürfeln F
dazu Gurkensalat Sen
Gericht kann Gräten enthalten

Bio-Spaghettiauflauf G1,Sel
mit Tomaten, Erbsen
und Petersilie
und geriebenen Käse M
überbacken
Vegi

Vegetarisches Sel
Chili con Carne
mit Quinoa, Bohnen,
Mais, Paprika
und Bio-Kartoffelwürfeln
Vegi

Makkaroni G1
mit Bio-Brokkoli-
Rahmsauce M,Sel
Vegi

Menü 3

3 kleine Pfannkuchen Ei,G1,M
mit Apfelmus
Vegi

Gemüsefrikadelle Ei,G1,Sel
mit Erbsen in Rahm M,Sel
dazu Bio-Salzkartoffeln
Vegi

Penne G1
"Bolognese"
vom Rindergehacktem
in Tomatensauce Sel
mit feinen Gemüswürfeln Sel
(Bio-Karotte, Bio-Sellerie,
Bio-Lauch)

DGE-Menü
Gulasch "Ungarisch" Sel
mit Hähnchenwürfeln, Paprika
in Tomaten-Bratensauce Sel
dazu Bio-Kartoffeln
und Krautsalat Sen

Chicken-Finger Ei,G1
mit Süß-Saurer-Sauce 4-Sel
und Kartoffelpüree M

Dessert

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Pudding mit Vanillegeschmack
Ei,M

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Kirschen

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Gebäck Ei,G1,G2,M,N1,N2,N3

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