



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



21.KW

C+C Speiseplan vom:

23.05.-27.05.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

Veg. Wachsbrechbohnsuppe mit Kartoffeln und Bio-Suppengemüse Sel aus Bio-Möhren, Bio-Sellerie und Bio-Lauch dazu ein Stück Fladenbrot G1,Ses

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

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

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

Menü 2

Wachsbrechbohnsuppe mit Kartoffeln und Suppengemüse Sel aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu eine Putenbockwurst 15-Sel,Sen und ein Stück Fladenbrot G1,Ses

Wirsinggemüse Sel "bürgerlich" mit Bio-Kartoffelwürfeln **Vegi**

Kichererbsenbällchen Ei,G1,Sel mit Kräutern mit Kräutersauce M,Sel dazu Bio-Salzkartoffeln und Gurkenrahmsalat Ei,G1,M,Sen **Vegi**

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

Menü 3

DGE-Menü
1/2 Rinderroulade 15-Sel,Sen in Bratensauce Sel mit Rotkohl dazu Bio-Salzkartoffeln

DGE-Menü
Paniertes Seelachsfilet Ei,F,G1 mit Spargelgemüse in Rahm M,Sel und Bio-Salzkartoffeln Gericht kann Gräten enthalten

DGE-Menü
Schnitzel Ei,G1 von der Hähnchenbrust mit Kartoffelpüree M dazu Gurkenrahmsalat Ei,G1,M,Sen

Christi Himmelfahrt

Frikadelle Ei,G1,Sen vom Hähnchen mit Rotkohl dazu Salzkartoffeln

Dessert

DGE-Dessert
Naturjoghurt mit Kürbiskernen M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M mit Chiasamen

Naturjoghurt M

Dessert

Birnenquark M

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Fruchtjoghurt M

DGE-Dessert
Ungesüßter Quark M mit Erdbeeren

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