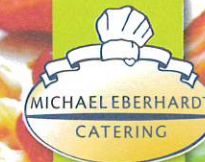




von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



Änderungen vorbehalten

23.KW

C+C Speiseplan vom:

05.06.-09.06.2023

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

"PASTA-BUFFET"

Menü 1
Vegi

3 kleine Pfannkuchen Ei,G1,M
mit Apfelmus

Makkaroni-Gemüse-Quiche
Ei,G1,M,Sel
mit Erbsen, Karotten
und Kräutern
mit Ei Ei
und geriebenen Käse M

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

DGE-Menü
Bio-Penne G1
"Napoli" M,Sel
mit Tomaten-Mozzarella Sauce
M,Sel
und Basilikum
dazu Gurkensalat Sen

Menü 2

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

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

Vegetarischer, bunter
Bohneneintopf Sel
mit weißen, grünen Bohnen,
Karotten, Sellerie, Lauch
und Bio-Kartoffelwürfeln
Vegi

Bio-Penne G1
"Carbonara" Ei,M,Sel
Putenschinkenwürfel 15-Sel,Sen
in einer Käserahmsauce M,Sel

Menü 3

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

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

Geschmorte Hähnchenbrust
in Bratensaft Sel
mit Rotkohl
dazu Bio-Kartoffeln

Fronleichnam

Spaghetti G1
"Bolognese"
vom Rindergehacktem
in Tomatensauce Sel
mit feinen Gemüsewürfeln Sel
(Karotte, Sellerie, Lauch)

Dessert

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert

Naturjoghurt M
mit Kürbiskernen

Dessert

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Pudding mit Vanillegeschmack
Ei,M

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Erdbeeren

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