



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



25.KW

C+C Speiseplan vom:

19.06.-23.06.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**

Vegetar. Kartoffelcremesuppe  
M,Sel  
mit Bio-Suppengemüse Sel  
aus Bio-Möhren, Bio-Sellerie  
und Bio-Lauch  
dazu ein Stück Baguette G1

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

**DGE-Menü**

Zartweizen-Gemüsepfanne G,Sel  
mit Brokkoli, Karottenscheiben  
Blumenkohl und Erbsen  
dazu Basilikum-Rahmsauce  
M,Sel

Menü 2

Kartoffelcremesuppe M,Sel  
mit Bio-Suppengemüse Sel  
aus Bio-Möhren, Bio-Sellerie  
und Bio-Lauch  
dazu eine Putenbockwurst  
15-Sel,Sen

Panierter Seelachs Ei,F,G1  
mit Tomatensauce Sel  
und Bio-Kartoffeln dazu Salat  
mit Essig-Öl-Dressing Sen  
Gericht kann Gräten enthalten

Tricolore-Nudeln 2-Ei,G1  
mit Bio-Tomaten-Bio-Paprika-  
Rahmsauce M,Sel  
**Vegi**

Menü 3

Geschnetzeltes  
von der Hähnchenbrust Sel  
in Rahmsauce M,Sel  
und Champignons  
dazu Reis G

**DGE-Menü**  
Seelachswürfel "natur" F  
in Senfsauce Sel,Sen  
und Bio-Kartoffeln  
dazu Salat  
mit Essig-Öl-Dressing Sen  
Gericht kann Gräten enthalten

Hähnchengulasch Sel  
mit Paprika, Zwiebeln  
in Rahmsauce M,Sel  
und Bio-Reis G

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

**DGE-Dessert**

ungesüßter Quark M  
mit Heidelbeeren

**DGE-Dessert**

Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**

Stückobst der Saison

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](http://www.schulverpflegung-eberhardt.de)  
Telefon: 0202 695447 -15 · Fax: 0202 695447 -50

Eventcatering und Partyservice