



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



42.KW

C+C Speiseplan vom:

17.10.-21.10.2022

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

Wirsinggemüse Sel
"bürgerlich"
mit Bio-Kartoffelwürfeln

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

DGE-Menü
Bio-Spiralnudeln G1
"Napoli"
mit Tomatenragout Sel
dazu Krautsalat Sen

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

Menü 2

Frikadelle Ei,G1,Sen
vom Hähnchen
dazu Nudelsalat G1,M,Sel,Sen
in einer Rahm-Gurken-
Erbsen-Vinaigrette

DGE-Menü
Bio-Penne G1
mit einer Spinat-
Lachscreme F,M,Sel
dazu ein Gurkenrahmsalat
Ei,G1,M,Sen
Gericht kann Gräten enthalten

Vegetarischer Braten Sel,So
aus Soja So
mit Zucchini-Karotten-
Spaghetti
und Bio-Tomatensauce Sel
Vegi

Brokkoli-Tarteletts G1,Sel
gefüllter Hefeteig
mit Brokkoli und Käse M
dazu Bio-Kartoffeln und Salat
mit Joghurtdressing Ei,G1,M,Sen
Vegi

Hörnchennudeln Ei,G1
mit Bio-Brokkoliröschen
dazu Rahmsauce M,Sel
und Balkansalat Sen
Vegi

Menü 3

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

Gebackener Reisaufbau Ei,G,M
mit Zimt, Zucker
an Kirschsauce
Vegi

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

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

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

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Sonnenblumenkernen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Erdbeeren

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Fruchtojoghurt M

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Mango

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