



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



44.KW

C+C Speiseplan vom:

31.10.-04.11.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Vegetar. Erbseneintopf
mit Bio-Möhren, Bio-Sellerie,
Bio-Lauch
und Kartoffelwürfeln Sel,Sen
dazu ein Stück Fladenbrot G1,Ses

DGE-Menü
Vegetarische
Reispfanne G,Sel
mit Fetakäse M
und Gemüse aus Bio-Paprika,
Bio-Zucchini und Bio-Champignons

DGE-Menü
Tofu-Gemüse-Curry M,Sel,So
(Blumenkohl, Karotten,
Erbsen und Kichererbsen)
dazu Bio-Reis G

Rührei Ei
mit Rahmspinat M,Sel
und Petersilienkartoffeln

Menü 2
Vegi

Bio-Penne Nudeln G1
mit "Bololinse" roter Linsen-
Gemüse-Bolognese Sel
aus Quinoa, Karotten, -
Lauch, Sellerie

Vegetarischer Braten Sel,So
aus Soja
mit Paprikarahmsauce M,Sel
und Salzkartoffeln
dazu ein gemischten Salat
mit Cocktaildressing 4-Ei,G1,M,Sen

Karottencremesuppe M,Sel
mit Bio-Kartoffeln
dazu ein Stück Baguette G1

Asiatische Nudelsuppe G1,Sel
mit Kokosmilch
und Gemüse
aus Bio-Karotten, Bio-Sellerie,
Bio-Lauch, Erbsen, Edamame
und Sprossen

Allerheiligen

Menü 3

Erbseneintopf
mit Bio-Möhren, Bio-Sellerie,
Bio-Lauch,
Kartoffelwürfeln Sel,Sen
und einer Rinderbockwurst
15-Sel,Sen
dazu ein Stück Fladenbrot
G1,Ses

Gyros vom Hähnchen
mit Bio-Reis G
dazu Tzatziki M
und Krautsalat Sen

Hähnchenschnitzel Ei,G1
mit Puszta sauce 4-Sel
aus Paprika, Zwiebeln und Mais
dazu Reis G

DGE-Menü
Hähnchengulasch
in Rahmsauce M,Sel
mit Bio-Salzkartoffeln
dazu grüner Salat
mit Cocktaildressing 4-Ei,G1,M,Sen

Dessert

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Leinsamen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Donut Ei,G1,M

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Schokopudding Ei,M

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 Bestellschau 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