



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



48.KW

C+C Speiseplan vom:

29.11.-03.12.2021

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Vollkorn-Nudeln G1,G2
mit Bio-Brokkoli-
Käsecremesauce
M,Sel
dazu Gurkensalat Sen

Spaghetti G1
mit Tomaten-
Bio-Zucchini-sauce Sel

DGE-Menü
Bulgur G1 und Linsen
mit Auberginen, Bohnen
und Paprika
dazu Falaffelbällchen Ei,G1,Sel,So
und Kräutersauce M,Sel

DGE-Menü
Bio-Kartoffel-Gemüsepfanne Sel
aus Brokkoli, Möhren
und Blumenkohl
dazu Kräuterquark M

Bio-Nudel-Zucchini-gratin
Ei,G1,M,Sel
mit Tomatensauce Sel
und Gurkensalat Sen

Menü 2

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

Backfisch Ei,F,G1
vom Seelachs
mit Ratatouillegemüse Sel
Bio-Zucchini, Bio-Aubergine
und Bio-Paprika
dazu Kartoffeln
Gericht kann Gräten enthalten

3 kleine Pfannkuchen Ei,G1,M
mit Bio-Kirschsauce mit
Vanilleschmack 4-M
Veggi

Penne G1
mit einer Bio-Tomaten-
Bio-Brokkoli-
Rahmsauce M,Sel
dazu Bohnensalat Sen
Veggi

Bio-Kartoffel-Gemüse-Gulasch
Sel
mit italienischem
Pfannengemüse
aus Paprika, Zucchini, Brokkoli,
Champignons und Oliven
Veggi

Menü 3

Mini-Bratwürste
vom Hähnchen
mit Rotkohl
und Kartoffelpüree M

DGE-Menü
Fruchtiges Fischcurry
aus Lachs und Seelachs F
mit einer Möhren-
Apfel-Currysauce 4-M,Sel
dazu Bio-Reis G
Gericht kann Gräten enthalten

Hähnchenschnitzel Ei,G1
mit Bio-Paprikasauce Sel
dazu Salzkartoffeln

Kartoffeleintopf
mit Wurzelgemüse
aus Bio-Möhren, Bio-Sellerie Sel
und Bio-Lauch
und einer Putenbockwurst
15-Sel,Sen

DGE-Menü
Putengeschnitzeltes
in Rahmsauce M,Sel
mit Bio-Reis G
und Gurkensalat Sen

Dessert

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Kürbiskernen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt mit Chiasamen M

Dessert

Stracciatellaquark M

DGE-Dessert
Birkenquark M

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Rohkost ungeschnitten

Apfelkompott

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
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 Partyervice