



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



Änderungen vorbehalten

51.KW

C+C Speiseplan vom:

20.12.-24.12.2021

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**  
Vegetar. Schnibbelbohnen-  
Kartoffeleintopf mit  
Suppengemüse aus Bio-Möhren,  
Bio-Sellerie und Bio-Lauch Sel  
dazu ein Stück Fladenbrot  
G1,Ses

"Bami Goreng"  
Bandnudeln G1  
mit asiatischem Wokgemüse  
aus Bio-Karotten, Bio-Sellerie,  
Bio-Porree, Wasserkastanien, Morcheln,  
Shiitake und Sojasprossen  
und Currysauce Sel

**DGE-Menü**  
Gerahmtes Bio-Linsengemüse  
M,Sel,So  
(rote Bio-Linsen, Edamame,  
Karotte, Pastinake)  
dazu Spätzle Ei,G1

**DGE-Menü**  
Vollkornreis G  
und tomatisiertem Gemüseragout  
Sel  
aus Bio-Paprika, Bio-Zucchini  
und Bio-Aubergine

Menü 2  
Vegi

Pasta "Tricolore" 2-G1  
mit Ricotta-Bio-Tomatensauce  
M,Sel  
dazu Gurkenrahmsalat  
Ei,G1,M,Sen

Graupensuppe G  
mit Wurzelgemüse Sel  
aus Bio-Möhren, Bio-Sellerie  
und Bio-Lauch  
dazu ein Stück Baguette G1

Gemüsepfanne Sel  
(Bio-Kartoffeln, Bio-Brokkoli,  
Bio-Karotten und Grünkern) G  
dazu eine helle Kräutersauce M,Sel

Blumenkohlcremesuppe M,Sel  
mit Bio-Kartoffelwürfeln  
dazu ein Stück Baguette G1

Menü 3

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

**DGE-Menü**  
Nudeln G1  
mit Thunfisch F  
in Tomatensauce Sel  
mit Bio-Erbсен und Bio-Paprika

Hähnchengeschnetzeltes Sel  
mit Gemüsestreifen  
aus Karotten, Lauch und Sellerie,  
in Currysauce 4-Sel  
dazu Reis G

Königsberger Klopse Ei,G1  
vom Hähnchen  
mit einer Kapern-Rahmsauce M,Sel  
dazu Bio-Salzkartoffeln  
und Gurkensalat Sen

**Heiligabend**

Dessert

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt mit Leinsamen M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt M  
mit Kürbiskernen

Dessert

Pfirsichjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Rohkost ungeschnitten

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

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

Eventcatering und Partyservice