



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



23. KW

Speiseplan vom

06.06.-10.06.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

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

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

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

überbackene vegetar.
Maultaschen Ei,G1,M,Sel
gefüllt mit Kartoffeln,
Karotten, Zwiebeln
in einer Kräutersauce M,Sel

Menü 2

Karottencremesuppe M,Sel
mit Kartoffeln
dazu ein Stück Baguette G1
Vegi

Rührei Ei
mit Rahmspinat M,Sel
und Petersilienkartoffeln
Vegi

Vegetarische Gemüseküchle
Ei,G1,Sel
mit Puztasaucen 4-Sel
aus Paprika, Zwiebeln und Mais
dazu Salzkartoffeln
Vegi

Fischstäbchen Ei,F,G1
vom Seelachs
mit Rahmspinat M,Sel
dazu Salzkartoffeln
Gericht kann Gräten enthalten

Pfingstmontag

Menü 3

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

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

Frikadelle Ei,G1,Sen
vom Hähnchen
mit Rahmkohlrabi M,Sel
und Kartoffelpüree M

DGE-Menü
Heringsfilet "Hausfrauenart" F
mit einer Apfel-Gurken-
Schmandstippe 4-M,Sel,Sen
dazu Salzkartoffeln
Gericht kann Gräten enthalten

Dessert

Naturjoghurt M

Stückobst der Saison

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Rohkost ungeschnitten

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Mango

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Inhaltsstoffe:

C=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
Telefon: 0202 695447 -15 · Fax: 0202 695447 -50

Eventcatering und Partyservice