



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



24. KW

Speiseplan vom:

13.06. - 17.06.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**  
Rote Linsensuppe Sel  
mit Kichererbsen, Möhren,  
Tomaten und Kartoffelwürfeln  
dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot  
G1,G2

Makkaroni G1  
mit einer Käsesauce M,Sel  
dazu ein Gurkensalat Sen

**DGE-Menü**  
Nudel-Zucchini gratin Ei,G1,M,Sel  
mit Tomatensauce Sel  
und grüner Salat  
mit Kräuterjoghurdressing  
Ei,G1,M,Sen

Kartoffel-Kohlrabiauflauf Ei,M  
mit Wurzelgemüse Sel  
aus Möhren, Sellerie und Lauch  
in Käse-Kräutersauce M,Sel

Menü 2  
Vegi

Eierspätzle Ei,G1  
mit Champignons  
in einer Kräuterrahmsauce M,Sel

Kartoffel-Gemüse-Gulasch Sel  
mit italienischem Pfannengemüse  
aus Paprika, Zucchini,  
Aubergine und Champignons  
und Tofustreifen So

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

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

Menü 3

Putenbratwurst 15-Sel,Sen  
mit Paprikarahmsauce M,Sel  
dazu Salzkartoffeln  
und Gurkensalat Sen

**DGE-Menü**  
1/2 Rinderroulade 15-Sen  
in Bratensauce Sel  
mit Apfel-Rotkohl  
dazu Salzkartoffeln

Curry-Frikadelle 4-Ei,G1,Sel,Sen  
vom Hähnchen  
dazu Kartoffelpüree M  
und Bohnensalat Sen

**Fronleichnam**

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

Dessert

Naturjoghurt M

Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt M mit Leinsamen

Naturjoghurt M

Dessert

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**  
Rohkost ungeschnitten

Donut Ei,G1,M

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

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

Eventcatering und Partyservice