



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



32.KW

Speiseplan vom:

08.08.-12.08.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Penne Nudeln G1
"Napoli"
mit Tomatensauce
dazu Blattsalat
mit Joghurdressing Ei,G1,M,Sen

DGE-Menü
Tomaten-Mozzarellasuppe M,Sel
mit Eblyeinlage G1
und Basilikumstreifen
dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot
G1,G2

Apfel-Lasagne Ei,G1,M
mit Vanillegeschmack, 2
Apfelwürfeln
und einer Zimt-Zucker-Kruste
dazu Kirschsauce 4

3 kleine Pfannkuchen Ei,G1,M
mit Apfelmus

Bunte Reispfanne G,Sel
mit Süßkartoffeln, Erbsen,
Blumenkohl und Brokkoli
dazu eine Kräuter-Sahnesauce
M,Sel

Menü 2

Nudeln G1
mit Blattspinat in Rahm M,Sel
dazu ein Blattsalat
mit Senfdressing Ei,G1,M,Sen
Vegi

DGE-Menü
Vegetarischer Linseneintopf Sen
mit Kartoffeln, Gemüse
aus Möhren, Sellerie Sel
und Lauch
dazu ein Stück Baguette G1
Vegi

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

Menü 3

Geflügelbratwurst 15-Sel,Sen
(vom Hähnchen und der Pute)
mit Currysauce 4-Sel
dazu Salzkartoffeln
und Blattsalat
mit Joghurdressing Ei,G1,M,Sen

Hähnchenschnitzel Ei,G1
und Kartoffelpüree M
dazu Gurkenrahmsalat Ei,G1,M,Sen

DGE-Menü
"Chili con Carne" Sel
vom Rind
mit Mexikogemüse
aus Kidneybohnen,
Paprika und Mais
dazu Reis G

Linseneintopf Sen
mit Kartoffeln, Gemüse
aus Möhren, Sellerie Sel
und Lauch dazu
Hähnchenhackbällchen Ei,G1
und ein Stück Baguette G1

DGE-Menü
Seelachsfilet "natur" F
in Senfsauce Sel,Sen
dazu Salzkartoffeln
und Gurkenrahmsalat Ei,G1,M,Sen
Gericht kann Gräten enthalten

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Leinsamen

Dessert

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Kekse Ei,Er,G1,G2,M,N1,N2,N3

pudding mit Vanillegeschmack
Ei,M

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Fruchtjoghurt 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 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