



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



33.KW

Speiseplan vom:

15.08.-19.08.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**  
Italienisches Tofu-  
Gemüseragout Sel,So  
aus Oliven, Zucchini  
und Bohnen dazu Reis G

Allgäuer Käsespätzle Ei,G1,M  
mit Bratensauce Sel  
dazu Gurkensalat Sen

**DGE-Menü**  
Vollkorn-Pennnudeln G1,G2  
mit einer Spinat- Käsesauce M,Sel  
dazu Blattsalat  
mit Senfdressing Ei,G1,M,Sen

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

Süßer Vanille-Nudel-  
Auflauf Ei,G1,M  
mit heißen Kirschen

Menü 2

Makkaroni G1  
mit Brokkoli-  
Rahmsauce M,Sel  
dazu einen kleinen Salat  
mit Joghurt-Dressing Ei,G1,M,Sen  
**Vegi**

Spinat-Lasagne Ei,G1,M,Sel  
mit Käse M  
überbacken  
dazu Tomatensauce Sel  
**Vegi**

Karotten-Spaghetti  
mit einer Grünkern-Kräutersauce  
G,M,Sel  
**Vegi**

**DGE-Menü**  
Vegetar. Erbseneintopf  
mit Möhren, Sellerie, Lauch  
und Kartoffelwürfeln Sel,Sen  
dazu ein Stück Baguette G1  
**Vegi**

Panierter Seelachs Ei,F,G1  
mit einer Kräuterrahmsauce M,Sel  
und Salzkartoffeln  
dazu Gurkenrahmsalat Ei,G1,M,Sen  
Gericht kann Gräten enthalten

Menü 3

Penne G1  
"Bolognese"  
vom Rindergeschmackem  
in Tomatensauce Sel  
mit feinen Gemüsewürfeln Sel  
(Karotte, Sellerie, Lauch)

**DGE-Menü**  
Hähnchenhackbällchen Ei,G1  
in Rahmsauce M,Sel  
und Kartoffeln  
dazu Gurkensalat Sen

Hähnchenbrust  
mit Rahmsauce M,Sel  
und Erbsen  
dazu Salzkartoffeln

Erbseneintopf  
mit Möhren, Sellerie, Lauch  
und Kartoffelwürfeln Sel,Sen  
dazu eine Putenbockwurst  
15-Sel,Sen  
und ein Stück Baguette G1

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

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt mit Chiasamen M

Naturjoghurt M

Dessert

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**  
ungesüßter Quark M  
mit Kirschen

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

Bananenquark 3-M

**DGE-Dessert**  
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

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