



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



48. KW

Speiseplan vom:

29.11. - 03.12.2021

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**  
Bulgur G1 und Linsen  
mit Auberginen, Bohnen  
und Paprika  
dazu Falaffelbällchen Ei,G1,Sel,So  
und Kräutersauce M,Sel

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

Nudel-Zucchini gratin Ei,G1,M,Sel  
mit Tomatensauce Sel  
und Gurkensalat Sen

**DGE-Menü**  
Vollkorn-Nudeln G1,G2  
mit einem hellem  
Gemüseragout M,Sel  
aus Möhren, Erbsen  
und Mais

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

Menü 2  
Vegi

3 kleine Pfannkuchen Ei,G1,M  
mit Kirschsauce mit  
Vanillegeschmack 4-M

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

Kartoffel-Gemüse-Gulasch Sel  
mit italienischem  
Pfannengemüse  
aus Paprika, Zucchini, Brokkoli,  
Champignons und Oliven

Gemüseschnitzel Ei,G1,Sel  
mit Rahmkohlrabi M  
dazu Petersilienkartoffeln

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

Menü 3

Hähnchenschnitzel Ei,G1  
mit Paprikasauce Sel  
dazu Salzkartoffeln

Kartoffeleintopf  
mit Wurzelgemüse  
aus Möhren, Sellerie Sel  
und Lauch  
und einer Putenbockwurst  
15-Sel,Sen

**DGE-Menü**  
Putengeschnetzeltes  
in Rahmsauce M,Sel  
mit Reis G  
und Gurkensalat Sen

Rindergulasch Sel  
mit Paprikastreifen  
dazu Rotkohl  
und Petersilienkartoffeln

**DGE-Menü**  
Paniertes Schollenfilet Ei,F,G1  
mit Rahmspinat M,Sel  
dazu Dampfkartoffeln  
Gericht kann Gräten enthalten

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt mit Chiasamen M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**  
Rohkost ungeschnitten

Apfelkompott

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

**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