



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



04.KW

C+C Speiseplan vom:

24.01.-28.01.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

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

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

DGE-Menü
Vollkornreis-Pfanne G
mit Marktgemüse Sel
aus Möhren, Brokkoli, Blumenkohl
in leichter Currysauce Sel

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

Menü 2

Tofuschnitzel Ei,G1,Sel,So
mit Rahmkohlrabi M
dazu Petersilienkartoffeln
Vegi

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

Minestrone
tomatisierte Gemüsesuppe
mit Bohnen, Karotten,
Lauch, Sellerie Sel
und Fadennudeln G1
Vegi

Tomaten-Mozzarellasuppe M,Sel
mit Eblyeinlage G1
und Basilikumstreifen
dazu ein Stück Fladenbrot
G1,Ses
Vegi

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

Menü 3

Schnibbelbohneintopf Sen
mit Rinderhack
und Suppengemüse Sel
aus Möhren, Sellerie und Lauch
und Kartoffelwürfeln

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

Wurstgulasch Sel
von der Pute
mit Zwiebeln, Paprika
und Mais
dazu Reis G

Penne-Nudeln G1
"Carbonara" Ei,M,Sel
mit feinen
Putenschinkenwürfeln 15-Sel,Sen
dazu Gurkensalat Sen

DGE-Menü
Bratwurst 15-Sel,Sen
von der Pute
mit Bratensauce Sel
und Sauerkraut
dazu Kartoffelpüree M

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Kürbiskernen
Fruchtjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Kirschen

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Fruchtjoghurt M

DGE-Dessert
Bananenquark 3-M

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Dessert

Stückobst der Saison

Kiwi

Apfel

Stückobst der Saison

Banane

(Aufpreis 0,30 €)

Unser
Premiummenü
nach DGE
mit Bio-Anteil
(Aufpreis 1,00 €)

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

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

Premium-Menü
Bio-Penne Nudeln G1
"Napoli"
mit Tomatensauce
dazu Eisbergsalat
mit Joghurdressing Ei,G1,M,Sen

Premium-Menü
Vollkornreis-Pfanne G
mit Bio-Marktgemüse Sel
aus Möhren, Brokkoli
und Blumenkohl
in leichter Currysauce 4-Sel

Premium-Menü
Bratwurst 15-Sel,Sen
von der Pute
mit Bratensauce Sel
und Sauerkraut
dazu Bio-Kartoffelpüree 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=Sesame 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 entsprechenden gekennzeichneten Dessert dem „DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen“

und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) 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