



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



07.KW

C+C Speiseplan vom:

14.02.-18.02.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

Vegetarisches Gemüse-Frikassee mit Tofu, Erbsen, Spargel und Champignons
M, Sel, So
dazu Reis G

Gebackener Reisauflauf Ei, G, M
mit Zimt, Zucker
an Kirschsauce

Tricolore-Nudeln 2-Ei, G1
mit Tomaten-Paprika-
Rahmsauce M, Sel
dazu Gurkensalat Sen

DGE-Menü
Makkaroni-Kürbisauflauf
Ei, G1, M, Sel
mit Karottenwürfeln,
Kürbiskernen
und Gouda überbacken M

DGE-Menü
Weißer Bohneneintopf
mit Kartoffelwürfeln
und Wurzelgemüse
aus Möhren, Sellerie und Lauch Sel
dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot G1, G2

Menü 2
Vegi

Bunte Buchstabensuppe Ei, G1
mit Wurzelgemüse Sel
aus Möhren, Sellerie
und Lauch
dazu ein Stück Fladenbrot
G1, Ses

Wirsinggemüse Sel
"bürgerlich"
mit Kartoffelwürfeln

Veganer, paniierter Backfisch
4-Ei, G1, Sel, So
aus Soja
dazu Salzkartoffeln
und Gurkensalat Sen

Feine Gemüseauswahl
(Möhren, Mais und Blumenkohl)
mit Sauce á la Hollandaise
Ei, M, Sel
und Kräuter-Kartoffelpüree M

Hörnchennudeln Ei, G1
mit Brokkoliröschen
dazu Rahmsauce M, Sel
und Eisbergsalat
mit Essig-Öl-Dressing Sen

Menü 3

DGE-Menü
Rindergeschnetzeltes
in Rahmsauce M, Sel
dazu Kartoffelpüree M
und Rohkostsalat aus Gurke,
Weißkohl und Paprika Sen

DGE-Menü
Panierte Seelachs-Happen
Ei, F, G1
mit Salzkartoffeln
dazu Gurkensalat Sen
Gericht kann Gräten enthalten

DGE-Menü
Putenroulade
gefüllt mit Brokkoli
dazu Rahmsauce M, Sel
und Kartoffelpüree M

Mini-Hackbällchen Ei, G1, Sen
vom Hähnchen
mit Rahmsauce M, Sel
und Schwenkkartoffeln
dazu Karottensalat Sen

Spiralnudeln G1
"Bolognese"
mit Rinderhackfleisch
und Gemüswürfel Sel

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt mit Leinsamen M

Stückobst der Saison

Dessert

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Birnenquark M

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Fruchtjoghurt M

DGE-Dessert
Rohkost ungeschnitten

Dessert

Birne

Kiwi

Apfel

Stückobst der Saison

Banane

(Aufpreis 0,30 €)

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

Premium-Menü
Rindergeschnetzeltes
in Rahmsauce M, Sel
dazu Bio-Kartoffelpüree M
und Rohkostsalat aus Gurke,
Weißkohl und Paprika Sen

Premium-Menü
Panierte Seelachs-Happen
Ei, F, G1
mit Bio-Salzkartoffeln
dazu Gurkensalat Sen
Gericht kann Gräten enthalten

Premium-Menü
Putenroulade
gefüllt mit Brokkoli
dazu Rahmsauce M, Sel
und Bio-Kartoffelpüree M

Premium-Menü
Makkaroni-Kürbisauflauf
Ei, G1, M, Sel
mit Bio-Karottenwürfeln,
Kürbiskernen
und Gouda überbacken M

Premium-Menü
Weißer Bohneneintopf
mit Kartoffelwürfeln
und Bio-Wurzelgemüse
aus Möhren, Sellerie und Lauch Sel
dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot G1, G2

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