



Das schmeckt mir!



von 11 bis 15 Uhr

08.KW

C+C Speiseplan vom:

19.02.-23.02.2024

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

Vegetar. Kartoffelcremesuppe
M,Sel
mit Suppengemüse Sel
aus Möhren, Sellerie und Lauch
dazu ein Stück Baguette G1

Gebackener Reisaufbau Ei,G,M
mit Zimt, Zucker
an Erdbeersauce

DGE-Menü
Zartweizen-Gemüsepfanne
G1,Sel
mit Brokkoli, Karottenscheiben
Blumenkohl und Erbsen
dazu Basilikum-Rahmsauce
M,Sel

Käsespätzle Ei,G1,M
mit Bratensauce Sel
und Röstzwiebeln

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

Menü 2

Kartoffelcremesuppe M,Sel
mit Suppengemüse Sel
aus Möhren, Sellerie und Lauch
dazu eine Putenbockwurst 15-
Sel,Sen

Grünkohl Sel,Sen
"Bürgerlich"
mit Kartoffelwürfeln
Vegi

Tricolore-Nudeln 2-Ei,G1
mit Tomaten-Paprika-
Rahmsauce M,Sel
Vegi

2 Reibekuchen Ei,G1,M
mit Apfelmus
Vegi

Hörnchennudeln Ei,G1
mit Brokkoliröschen
dazu Rahmsauce M,Sel
Vegi

Menü 3

DGE-Menü
Geschnetzeltes
von der Hähnchenbrust Sel
in Bratensauce Sel
und Champignons
dazu Reis G

DGE-Menü
Fischstäbchen Ei,F,G1
vom Seelachs
mit Salzkartoffeln
und Remoulade Ei,M,Sel,Sen
dazu Gurkensalat Sen
Gericht kann Gräten enthalten

Hähnchenbrust "natur"
mit heller Curry-Fruchtsauce,
M,Sel
Reis G
dazu Krautsalat Sen

DGE-Menü
Gyros vom Hähnchen
dazu Reis G
mit Tzatziki M
und Gurkensalat Sen

Cordon-Bleu 15-Ei,G1,M,Sel,Sen
vom Hähnchen
mit Bratensauce Sel
dazu Kartoffeln
und ein Blattsalat
mit Joghurdressing M,Sen

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Leinsamen
Apfelkompott

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Mango

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Pflirsichen

Dessert
(Aufpreis 0,30 €)

Stückobst der Saison

Kiwi

Stückobst der Saison

Apfel

Mandarine

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

Premium-Menü
Geschnetzeltes
von der Hähnchenbrust Sel
in Bratensauce Sel
und Champignons
dazu Bio-Reis G

Premium-Menü
Fischstäbchen Ei,F,G1
vom Seelachs
mit Bio-Salzkartoffeln
und Remoulade Ei,M,Sel,Sen
dazu Gurkensalat Sen
Gericht kann Gräten enthalten

Premium-Menü
Zartweizen-Gemüsepfanne
G1,Sel
mit Bio-Brokkoli,
Bio-Karottenscheiben
Bio-Blumenkohl und Bio-Erbsen
dazu Basilikum-Rahmsauce

Premium-Menü
Gyros vom Hähnchen
dazu Bio-Reis G
mit Tzatziki M
und Gurkensalat Sen

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 15)Nitritpökelsalz
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 Bestellschau 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