



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



15.KW

C+C Speiseplan vom:

10.04.-14.04.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

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

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

DGE-Menü
Tomaten-Mozzarellasuppe M,Sel
mit Eblyeinlage G1
und Basilikumstreifen
dazu 1/2 Scheibe
Vollkornbrot G1,G2

Veganes Schnitzel G1,Sel,So
mit Rahmkohlrabi M,Sel
und Kartoffeln

Menü 2

Ostermontag

DGE-Menü
Panierter Seelachs Ei,F,G1
mit Rahmgemüse M,Sel
dazu Salzkartoffeln



Geflügelbratwurst 15-Sel,Sen
(vom Hähnchen und der Pute)
in Currysauce 4-Sel
dazu Salzkartoffeln
und Blattsalat
mit Joghurdressing Ei,G1,M,Sen



Hähnchenschnitzel Ei,G1
mit Kräuterrahmsauce M,Sel
und Kartoffelpüree M



DGE-Menü
Chicken-Nuggets Ei,G1
mit Süß-Saurer-Sauce 4-Sel
dazu Reis G
und Blattsalat
mit Senfdressing Ei,G1,M,Sen



Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert

Naturjoghurt M
mit Kürbiskernen
Fruchtjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Pfirsichen

DGE-Dessert
Berliner Ei,G1,M

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Dessert

Kiwi

Stückobst der Saison

Apfel

Banane

Dessert (Aufpreis 0,30 €)

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