



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



Änderungen vorbehalten

16.KW

C+C Speiseplan vom:

17.04.-21.04.2023

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**  
Vegetarischer Linseneintopf Sen  
mit Kartoffeln, Gemüse  
aus Möhren, Sellerie Sel  
und Lauch  
dazu ein Stück Baguette G1

Reis G  
mit Süßkartoffeln, Erbsen,  
Blumenkohl und Brokkoli  
in Kräuter-Sahnesauce M,Sel

**DGE-Menü**  
Tomatisiertes Gemüseragout  
Sel  
mit Paprika, Mais,  
Aubergine, Zucchini  
und Reis G

Allgäuer Käsespätzle Ei,G1,M  
mit Bratensauce Sel

**DGE-Menü**  
Vollkorn-Pennnudeln G1,G2  
mit einer Spinat- Käsesauce M,Sel

Menü 2

Linseneintopf Sen  
mit Kartoffeln, Gemüse  
aus Möhren, Sellerie Sel  
und Lauch dazu eine  
Putenbrust 15-Sel,Sen

**DGE-Menü**  
Penne G1  
mit einer Kräutersahnesauce  
M,Sel  
und Lachswürfeln F   
dazu Gurkensalat Sen  
Gericht kann Gräten enthalten

Spaghettiauflauf G1,Sel  
mit Tomaten, Erbsen  
und Petersilie  
und geriebenen Käse M  
überbacken  
**Vegi**


Vegetarisches Sel  
Chili con Carne  
mit Quinoa, Bohnen, Mais,  
Paprika und Kartoffelwürfeln  
**Vegi**

Makkaroni G1  
mit Brokkoli-  
Rahmsauce M,Sel  
**Vegi**

Menü 3

3 kleine Pfannkuchen Ei,G1,M  
mit Apfelmus  
**Vegi**

Gemüsefrikadelle Ei,G1,Sel  
mit Erbsen in Rahm M,Sel  
dazu Salzkartoffeln  
**Vegi**

Penne G1  
"Bolognese"  
vom Rindergehacktem  
in Tomatensauce Sel  
mit feinen Gemüsegewürfen Sel  
(Karotte, Sellerie, Lauch) 

**DGE-Menü**  
Gulasch "Ungarisch" Sel  
mit Hähnchenwürfeln, Paprika  
in Tomaten-Bratensauce Sel  
dazu Kartoffeln  
und Krautsalat Sen 

Chicken-Finger Ei,G1  
mit Süß-Saurer-Sauce 4-Sel  
und Kartoffelpüree M 

Dessert

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

Pudding mit Vanillegeschmack  
Ei,M

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

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**  
Gebäck Ei,G1,G2,M,N1,N2,N3

Dessert

Birne

Kiwi

Apfel

Banane

Stückobst der Saison

(Aufpreis 0,30 €)

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

**Premium-Menü**  
Vegetarischer Linseneintopf Sen  
mit Kartoffeln, Bio-Gemüse  
aus Möhren, Sellerie Sel  
und Lauch dazu  
ein Stück Baguette G1

**Premium-Menü**  
Paniertes Seelachs Ei,F,G1  
mit Tomatenrahmsauce M,Sel  
und Erbsen "natur"  
dazu Bio-Salzkartoffeln  
Gericht kann Gräten enthalten

**Premium-Menü**  
Tomatisiertes Gemüseragout  
Sel  
mit Paprika, Mais,  
Aubergine, Zucchini  
und Bio-Reis G

**Premium-Menü**  
Gulasch "Ungarisch" Sel  
mit Hähnchenwürfeln, Paprika  
in Tomaten-Bratensauce Sel  
dazu Bio-Kartoffeln  
und Krautsalat Sen

**Premium-Menü**  
Vollkorn-Pennnudeln G1,G2  
mit einer Bio-Spinat-  
Käsesauce M,Sel

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-Menu“ 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