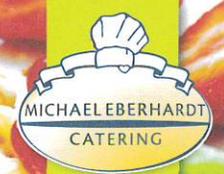




Das schmeckt mir!



von 11 bis 15 Uhr

22.04.-26.04.2024

Änderungen vorbehalten

C+C Speiseplan vom:

17.KW

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Möhrengemüse "Bürgerlich"
mit Kartoffelwürfeln
und vegetarischem Sojaschnitzel
Ei,G1,Sel,Sen,So

Spätzle Ei,G1
mit Karotten
und Sahnesauce M,Sel

Blumenkohl
in einer Käserahmsauce M,Sel
dazu Salzkartoffeln

DGE-Menü
Eierspätzle Ei,G1
mit einer gerahmten
Champignonsauce M,Sel
mit Gartenkräutern
dazu Blattsalat
mit Essig-Öl-Dressing Sen

Rührei Ei
mit Rahmspinat M,Sel
und Petersilienkartoffeln

Menü 2
Vegi

Vegetar. Süßkartoffeleintopf Sen,Sel
mit Grünkern, Kartoffeln G
und Suppengemüse aus Möhren,
Sellerie, Lauch
dazu ein Stück Baguette G1

Grünkohl Sel,Sen
"Bürgerlich"
mit Kartoffelwürfeln

Karottencremesuppe M,Sel
mit Kartoffeln
dazu ein Stück Baguette G1

Vegetarisches Schnitzel
G1,Sel,Ei,M,So
in Rahmsauce Sel,M
mit Möhren
und Kartoffelpüree M

Vegetar. Chili sin Carne
mit Sojahack, G3,Sel,So
Mais, Bohnen und Paprika
dazu Reis G

Menü 3

Süßkartoffeleintopf Sen,Sel
mit Grünkern, Kartoffeln G
und Suppengemüse aus Möhren,
Sellerie, Lauch
dazu eine Putenbockwurst
15-Sel,Sen 

DGE-Menü
Penne G1
mit Lachsragout F
in Tomatensauce, Sel
Erbsen und Kräutern
Gericht kann Gräten enthalten 

DGE-Menü
Hähnchenbrust
in Bratensauce Sel
mit Blumenkohl
dazu Salzkartoffeln 

Hähnchenschnitzel Ei,G1
mit Rahmsauce Sel,M
und Möhren
dazu Kartoffelpüree M 

DGE-Menü
Hähnchengulasch
in Rahmsauce M,Sel
mit Erbsen
und Vollkornreis G 

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Chiasamen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Rohkost ungeschnitten

Schokopudding Ei,M,N,So

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Rohkost ungeschnitten

Dessert
(Aufpreis 0,30 €)

Birne

Kiwi

Stückobst der Saison

Apfel

Banane

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

Premium-Menü
Möhrengemüse "Bürgerlich"
mit Bio-Kartoffelwürfeln
und vegetarischem Sojaschnitzel
Ei,G1,Sel,Sen,So

Premium-Menü
Bio-Penne G1
mit Lachsragout F
in Tomatensauce, Sel
Erbsen und Kräutern
Gericht kann Gräten enthalten

Premium-Menü
Hähnchenbrust
in Bratensauce Sel
mit Blumenkohl
dazu Bio-Salzkartoffeln

Premium-Menü
Eierspätzle Ei,G1
mit einer gerahmten
Bio-Champignonsauce M,Sel
mit Gartenkräutern
dazu Blattsalat
mit Essig-Öl-Dressing Sen

Premium-Menü
Hähnchengulasch
in Rahmsauce M,Sel
mit Erbsen
und Bio-Vollkornreis G

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 entsprechenden 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