



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



26.KW

C+C Speiseplan vom:

26.06.-30.06.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**

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

Spiralnudeln G1  
"Napoli"

mit Tomatenragout Sel  
dazu Gurkensalat Sen

**DGE-Menü**

Kleine Kartoffeln  
mit Kräuterquark M  
und gemischten Salat  
mit Cocktailedressing 4-Ei,G1,M,Sen

**DGE-Menü**

Reis G  
mit "Bololinse" roter Linsen-  
Gemüse-Bolognese Sel  
aus Quinoa, Karotten,  
Lauch, Sellerie

**DGE-Menü**

Italienischer Vollkorn-Nudel-  
Gemüseintopf G1,G2,Sel  
mit Zucchini, Aubergine,  
Tomate, Erbsen und Bohnen

Menü 2

Vegetarische Rahmsuppe M,Sel  
von der Erbse  
mit Suppengemüse Sel  
und Kartoffelwürfeln  
dazu ein Stück Baguette G1

**DGE-Menü**

Matjes F  
mit einer Apfel-Gurkenstippe M,Sel  
dazu Salzkartoffeln  
Gericht kann Gräten enthalten

Penne Bolognese G1,Sel  
mit Rindergehacktem  
und feinen Gemüsegewürfen Sel

Rahmgeschnetzeltes M,Sel  
vom Hähnchen  
mit Champignons  
dazu Reis G

Ungarisches Wurstgulasch Sel  
vom Hähnchen  
mit Paprika und Mais  
dazu Salzkartoffeln



Dessert

Naturjoghurt M

Stückobst der Saison

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**

Naturjoghurt M  
mit Sonnenblumenkernen

Dessert

**DGE-Dessert**

ungesüßter Quark M  
mit Mango

**DGE-Dessert**

Rohkost ungeschnitten

**DGE-Dessert**

ungesüßter Quark M  
mit Kirschen

**DGE-Dessert**

Stückobst der Saison

Fruchtjoghurt M

Dessert

Melone

Kiwi

Apfel

Banane

Stückobst der Saison

(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  
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