



Das schmeckt mir!



von 11 bis 15 Uhr

32.KW

C+C Speiseplan vom:

08.08.-12.08.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Vollkornfrikadelle Ei,G1,G2,Sel
mit Rahmkohlrabi M,Sel
dazu Petersilienkartoffeln

Penne G1
mit einer Tomaten-
Rahmsauce M,Sel
dazu Gurkensalat Sen

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

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

Apfel-Lasagne Ei,G1,M
mit Vanillegeschmack, 2
Apfelwürfeln
und einer Zimt-Zucker-Kruste
dazu Kirschsauce 4

Menü 2

Schnibbelbohneintopf Sen
mit Suppengemüse Sel
aus Möhren, Sellerie und Lauch
und Kartoffelwürfeln
dazu eine Putenbockwurst
15-Sel,Sen

DGE-Menü
Lachsragout F
in heller Kräutersauce M,Sel
mit Risi-Bisi Reis G
(Erbsen-Reis)
Gericht kann Gräten enthalten

Minestrone
tomatisierte Gemüsesuppe
mit Bohnen, Karotten,
Lauch, Sellerie Sel
und Fadennudeln G1
Vegi

Vollkornreis-Pfanne G
mit Marktgemüse Sel
aus Möhren, Brokkoli, Blumenkohl
in leichter Currysauce Sel
Vegi

Nudeln G1
mit Blattspinat in Rahm M,Sel
dazu ein Blattsalat
mit Senfdressing Ei,G1,M,Sen
Vegi

Menü 3

Vegetarischer
Schnibbelbohneintopf Sen
mit Suppengemüse Sel
aus Möhren, Sellerie und Lauch
und Kartoffelwürfeln
Vegi

Panierter Seelachs Ei,F,G1
mit Rahmspinat M,Sel
dazu Salzkartoffeln
Gericht kann Gräten enthalten

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

Hähnchenschnitzel Ei,G1
und Kartoffelpüree M
dazu Gurkenrahmsalat Ei,G1,M,Sen

DGE-Menü
"Chili con Carne" Sel
vom Rind
mit Mexikogemüse
aus Kidneybohnen,
Paprika und Mais
dazu Reis G

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Pflirsichen

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Kekse Ei,Er,G1,G2,M,N1,N2,N3

Pudding mit Vanillegeschmack
Ei,M

Dessert

Nektarine

Kiwi

Apfel

Stückobst der Saison

Banane

(Aufpreis 0,30 €)

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

Premium-Menü
Bio-Penne Nudeln G1
"Napoli"
mit Tomatensauce
dazu Blattsalat
mit Joghurtdressing Ei,G1,M,Sen

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

Premium-Menü
"Chili con Carne" Sel
vom Rind
mit Mexikogemüse
aus Kidneybohnen,
Paprika und Mais
dazu Bio-Reis 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)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