



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



Änderungen vorbehalten

33.KW

C+C Speiseplan vom:

15.08.-19.08.2022

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

3 kleine Pfannkuchen Ei,G1,M
mit Apfelmus

Bunte Reispfanne G,Sel
mit Süßkartoffeln, Erbsen,
Blumenkohl und Brokkoli
dazu eine Kräuter-Sahnesauce
M,Sel

DGE-Menü
Italienisches Tofu-
Gemüseragout Sel,So
aus Oliven, Zucchini
und Bohnen dazu Reis G

Allgäuer Käsespätzle Ei,G1,M
mit Bratensauce Sel
dazu Gurkensalat Sen

DGE-Menü
Vollkorn-Pennnudeln G1,G2
mit einer Spinat- Käsesauce M,Sel
dazu Blattsalat
mit Senfdressing Ei,G1,M,Sen

Menü 2

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

Fischstäbchen Ei,F,G1
vom Seelachs
mit Salzkartoffeln
und Rahmspinat M,Sel
Gericht kann Gräten enthalten

Makkaroni G1
mit Brokkoli-
Rahmsauce M,Sel
dazu einen kleinen Salat
mit Joghurt-Dressing Ei,G1,M,Sen
Vegi

Spinat-Lasagne Ei,G1,M,Sel
mit Käse M
überbacken
dazu Tomatensauce Sel
Vegi

Karotten-Spaghetti
mit einer Grünkern-Kräutersauce
G,M,Sel
Vegi

Menü 3

Linseneintopf Sen
mit Kartoffeln, Gemüse
aus Möhren, Sellerie Sel
und Lauch dazu
Hähnchenhackbällchen Ei,G1
und ein Stück Baguette G1

DGE-Menü
Seelachsfilet "natur" F
in Senfsauce Sel,Sen
dazu Salzkartoffeln
und Gurkenrahmsalat
Ei,G1,M,Sen
Gericht kann Gräten enthalten

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

DGE-Menü
Hähnchenhackbällchen Ei,G1
in Rahmsauce M,Sel
und Kartoffeln
dazu Gurkensalat Sen

Hähnchenbrust
mit Rahmsauce M,Sel
und Erbsen
dazu Salzkartoffeln

Dessert

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Leinsamen
Fruchtjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Kirschen

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Dessert
(Aufpreis 0,30 €)

Melone

Kiwi

Apfel

Stückobst der Saison

Banane

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
Seelachsfilet "natur" F
in Senfsauce Sel,Sen
dazu Bio-Salzkartoffeln
und Gurkenrahmsalat
Ei,G1,M,Sen
Gericht kann Gräten enthalten

Premium-Menü
Italienisches Tofu- Bio-
Gemüseragout M,Sel,So
aus Oliven, Zucchini
und Bohnen dazu Reis G

Premium-Menü
Hähnchenhackbällchen Ei,G1
in Süß-Saurer Sauce 4-Sel
und Bio-Kartoffeln
dazu Gurkensalat Sen

Premium-Menü
Vollkorn-Pennnudeln G1,G2
mit einer Bio-Spinat-
Käsesauce M,Sel
dazu Blattsalat
mit Senfdressing Ei,G1,M,Sen

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“

Das 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 Bestellschau 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