



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



34.KW

C+C Speiseplan vom:

19.08.-23.08.2024

Änderungen vorbehalten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 Vegi	Apfel-Lasagne Ei,G1,M mit Vanillegeschmack, 2 Apfelwürfeln und einer Zimt-Zucker-Kruste dazu Kirschsauce 4	Makkaroni-Auflauf G1,M mit Erbsen, in Rahmsauce M,Sel	DGE-Menü Tomatisiertes Gemüseragout Sel mit Erbsen und Möhren dazu Vollkornreis G	Allgäuer Käsespätzle Ei,G1,M mit Bratensauce Sel,So	DGE-Menü Penne G1 "Napoli" M,Sel mit Tomaten-Mozzarella-Sauce M,Sel und Basilikum dazu Gurkensalat Sen
Menü 2	DGE-Menü Vegetarischer Linseneintopf Sen mit Kartoffeln, Gemüse aus Möhren, Sellerie Sel und Lauch dazu ein Stück Baguette G1 Vegi	Ragout vom Seelachs F in Kräuterrahmsauce M,Sel mit Blattspinat und Reis Gericht kann Gräten enthalten	Vegetarisches Schnitzel mit Rahmsauce Ei,G1,M,Sel und Möhren dazu Kartoffelpüree M Veggi	Vegetarisches Gulasch aus Paprika und Zucchini dazu Reis G und Gurkensalat Sen Veggi	Penne G1 "Carbonara" Ei,M,Sel Putenschinkenwürfel 15-Sel,Sen in einer Käserahmsauce M,Sel
Menü 3	Linseneintopf Sen mit Kartoffeln, Gemüse aus Möhren, Sellerie Sel und Lauch dazu eine Putenbrust 15-Sel,Sen	DGE-Menü Panierter Seelachs Ei,F,G1 mit Rahmspinat M,Sel dazu Salzkartoffeln Gericht kann Gräten enthalten	Zarte Hähnchenbrust in Rahmbratensauce M,Sel und Möhren dazu Kartoffelpüree M	DGE-Menü Gulasch "Ungarisch" Sel mit Hähnchenwürfeln, Paprika in Bratensauce Sel dazu Reis und Gurkensalat Sen	Spaghetti G1 "Bolognese" vom Rindergehacktem in Tomatensauce Sel mit feinen Gemüsegewürfen Sel (Karotte, Sellerie, Lauch)
Dessert	Naturjoghurt M	DGE-Dessert Naturjoghurt M	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M	DGE-Dessert Naturjoghurt M mit Leinsamen
Dessert	DGE-Dessert Stückobst der Saison	pudding mit Vanillegeschmack Ei,M	DGE-Dessert ungesüßter Quark M mit Mango	DGE-Dessert Rohkost ungeschnitten	Schokopudding Ei,M,N,So

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 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