



Das schmeckt mir!



36.KW

C+C Speiseplan vom:

02.09.-06.09.2024

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

Vegetar. Kartoffelcremesuppe M,Sel
mit Suppengemüse Sel
aus Möhren, Sellerie und Lauch
dazu ein Stück Baguette G1

Gebackener Reisauflauf Ei,G,M
mit Zimt, Zucker
an Erdbeersauce

DGE-Menü
Zartweizen-Gemüsepfanne G1,Sel
mit Karottenscheiben
und Erbsen
dazu Basilikum-Rahmsauce M,Sel

Käsespätzle Ei,G1,M
mit Bratensauce Sel
und Röstzwiebeln

DGE-Menü
Weißer Bohneneintopf
mit Kartoffelwürfeln
und Wurzelgemüse
aus Möhren, Sellerie und Lauch Sel
dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot G1,G2

Menü 2

Kartoffelcremesuppe M,Sel
mit Suppengemüse Sel
aus Möhren, Sellerie und Lauch
dazu eine Putenbockwurst
15-Sel,Sen

Fischfrikadelle Ei,F,G1
vom Seelachs
mit Kartoffelpüree M
und Dill-Dip M,Sel
dazu Gurkensalat Sen
Gericht kann Gräten enthalten

Tricolore-Nudeln 2-Ei,G1
mit Käserahmsauce M,Sel
dazu Blattsalat
mit Essig-Öl-Dressing Sen
Vegi

2 Reibekuchen Ei,G1,M
mit Apfelmus
Vegi

Hörnchennudeln Ei,G1
mit Brokkoliröschen
dazu Rahmsauce M,Sel
Vegi

Menü 3

DGE-Menü
Geschnetzeltes
von der Hähnchenbrust Sel
in Bratensauce Sel
und Spätzle Ei,G1
dazu grüner Salat
mit Essig-Öl-Dressing Sen

DGE-Menü
Ragout vom Lachs F
in Tomatensauce Sel
mit Erbsen natur
und Vollkornreis
Gericht kann Gräten enthalten

Currywurst 4,15-Sel,Sen
von der Pute
mit Kartoffelpüree M
dazu Krautsalat Sen

DGE-Menü
Gyros vom Hähnchen
dazu Reis G
mit Tzatziki M
und Gurkensalat Sen

Gulasch Sel
vom Hähnchen
mit Buttermöhren M
dazu Makkaroni G1

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Kürbiskernen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Mango

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Apfelkompott

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Heidelbeeren

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