



Das schmeckt mir!



von 11 bis 15 Uhr

43.KW

C+C Speiseplan vom:

24.10.-28.10.2022

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

Veggie-Frikadelle

Ei, G1, M, Sel, So mit gerahmten Leipziger Allerlei (aus Möhren, Erbsen und Spargel) M, Sel und Salzkartoffeln

DGE-Menü

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

DGE-Menü

Schupfnudel-Pfanne Ei, G1 mit Erbsen, Champignons, gelben Möhren und Brokkoli dazu eine Sahnesauce M, Sel und ein Salat mit Senfdressing Ei, G1, M, Sen

DGE-Menü

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

Menü 2
Vegi

Vegetar. klare Gemüsesuppe Sel mit Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Sellerie, Lauch und Sternchennudeln G1 dazu ein Stück Baguette G1

Möhren-Kartoffelgemüse Sel, Sen "Bürgerlich" dazu Gurkensalat Sen

Ebly-Gemüsepfanne G, Sel mit Brokkoli, Karotten, Blumenkohl und Mais dazu Tomatencremesauce M, Sel

Penne G1 mit einer fruchtigen Tomatensauce Sel dazu Salat mit Senfdressing Ei, G1, M, Sen

Vegetarisches Gemüse-Curry Sel mit Kokosmilch, Karotte, Erbsen, Mais und Bohnen dazu Reis G

Menü 3

Klare Gemüsesuppe Sel mit Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Sellerie, Lauch, Sternchennudeln G1 und Hähnchenwürfeln dazu ein Stück Baguette G1

DGE-Menü

Paniertes Seelachsfilet Ei, F, G1 mit Rahmspinat M, Sel dazu Salzkartoffeln Gericht kann Gräten enthalten

Putenbratwurst 15-Sel, Sen mit Rahmsauce M, Sel und Rotkohl dazu Salzkartoffeln

Hühnerfrikassee M, Sel mit Spargel und Erbsen dazu Reis G

Hähnchen-Nuggets Ei, G1 mit Rahmsauce M, Sel dazu Kartoffeln und Gurkenrahmsalat Ei, G1, M, Sen

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M mit Kürbiskernen

Dessert

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Quarkspeise mit Birchermüsli G, G1, G2, M, N1, N2, N3

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M mit Pfirsich

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Berliner
4-Ei, G1, M

Dessert

Nektarine

Kiwi

Apfel

Banane

Stückobst der Saison

(Aufpreis 0,30 €)

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

Premium-Menü

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

Premium-Menü

Paniertes Seelachsfilet Ei, F, G1 mit Rahmspinat M, Sel dazu Bio-Salzkartoffeln Gericht kann Gräten enthalten

Premium-Menü

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

Premium-Menü

Schupfnudel-Pfanne Ei, G1 mit Bio-Erbsen, Champignons, gelben Möhren und Brokkoli dazu eine Sahnesauce M, Sel und ein Salat mit Senfdressing Ei, G1, M, Sen

Premium-Menü

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

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