



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



31.10.-04.11.2022

Änderungen vorbehalten

C+C Speiseplan vom:

44.KW

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü

Vegetar. Erbseneintopf mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln Sel,Sen dazu ein Stück Fladenbrot G1,Ses

Menü 2
Vegi

Penne Nudeln G1 mit "Bololinse" roter Linsen-Gemüse-Bolognese Sel aus Quinoa, Karotten, Lauch, Sellerie

Menü 3

Erbseneintopf mit Möhren, Sellerie, Lauch, Kartoffelwürfeln Sel,Sen und einer Rinderbockwurst 15-Sel,Sen dazu ein Stück Fladenbrot G1,Ses

Allerheiligen

DGE-Menü

Vegetarische Reispfanne G,Sel mit Fetakäse M und Gemüse aus Paprika, Zucchini und Champignons
Vegetarischer Braten Sel,So aus Soja mit Paprikarahmsauce M,Sel und Salzkartoffeln dazu ein gemischten Salat mit Cocktaildressing 4-Ei,G1,M,Sen

DGE-Menü

Tofu-Gemüse-Curry M,Sel,So (Blumenkohl, Karotten, Erbsen und Kichererbsen) dazu Reis G

Rührrei Ei mit Rahmspinat M,Sel und Petersilienkartoffeln

Asiatische Nudelsuppe G1,Sel mit Kokosmilch und Gemüse aus Karotten, Sellerie, Lauch, Erbsen, Edamame und Sprossen

Gyros vom Hähnchen mit Reis G dazu Tzatziki M und Krautsalat Sen

Hähnchenschnitzel Ei,G1 mit Pusztasauce 4-Sel aus Paprika, Zwiebeln und Mais dazu Reis G

DGE-Menü
Hähnchengulasch in Rahmsauce M,Sel mit Salzkartoffeln dazu grüner Salat mit Cocktaildressing 4-Ei,G1,M,Sen

Dessert

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Naturjoghurt M mit Leinsamen
Donut Ei,G1,M

Naturjoghurt M
DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Naturjoghurt M
DGE-Dessert
Schokopudding Ei,M

Dessert
(Aufpreis 0,30 €)

Birne

Stückobst der Saison

Apfel

Banane

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

Premium-Menü

Vegetar. Erbseneintopf mit Möhren, Sellerie, Lauch und Bio-Kartoffelwürfeln Sel,Sen dazu ein Stück Fladenbrot G1,Ses

Premium-Menü
Vegetarische Reispfanne G,Sel mit Fetakäse, M und Bio-Gemüse aus Paprika, Zucchini und Champignons

Premium-Menü
Tofu-Bio-Gemüse-Curry M,Sel,So (Blumenkohl, Karotten, Erbsen und Kichererbsen) dazu Reis G

Premium-Menü
Hähnchengulasch in Rahmsauce M,Sel mit Bio-Salzkartoffeln dazu grüner Salat mit Cocktaildressing 4-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 entsprechenden 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 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