



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



27.11.-01.12.2023

Änderungen vorbehalten

C+C Speiseplan vom:

48.KW

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Möhrengemüse "Bürgerlich" mit Kartoffeln dazu eine vegetarische Frikadelle Ei,G1,Sel,Sen und ein Salat mit Senfdressing M,Sen

Vegetarischer Spätzle-Auflauf Ei,G1,M,Sel mit Karotten, Erbsen und Zucchini in Sahnesauce M,Sel mit Käse überbacken M


Vollkornfrikadelle Ei,G1,G2,Sel,So mit Rahmblumenkohl M,Sel dazu Kartoffeln

DGE-Menü
Eierspätzle Ei,G1 mit einer gerahmten Champignonsauce M,Sel mit Gartenkräutern

Rührei Ei mit Rahmspinat M,Sel und Petersilienkartoffeln

Menü 2

Vegetar. Süßkartoffeleintopf Sen,Sel mit Grünkern, Kartoffeln G und Suppengemüse aus Möhren, Sellerie, Lauch dazu ein Stück Baguette G1 **Vegi**


Paniertes Seelachsfilet Ei,F,G1 mit Salzkartoffeln Remoulade Ei,M,Sel,Sen dazu Blattsalat mit Joghurdressing M,Sen Gericht kann Gräten enthalten 

Tomatenrahmsuppe M,Sel mit Fadennudeln G1 und geriebenen Mozzarella M dazu ein Stück Baguette G1 **Vegi**

Karottencremesuppe M,Sel mit Kartoffeln dazu ein Stück Baguette G1 **Vegi**


Spiralnudeln G1 mit Tomatensauce Sel **Vegi**

Menü 3

Süßkartoffeleintopf Sen,Sel mit Grünkern, Kartoffeln G und Suppengemüse aus Möhren, Sellerie, Lauch dazu Putenbockwurst 15-Sel,Sen 

DGE-Menü
Lachsragout F in heller Kräutersauce M,Sel mit Erbsen und Reis G dazu Gurkenrahmsalat M,Sen Gericht kann Gräten enthalten 

DGE-Menü
Hähnchenbrust in Bratensauce Sel mit Blumenkohl dazu Salzkartoffeln 

Hähnchenschnitzel Ei,G1 mit Champignonsauce Sel dazu Kartoffelpüree M und Blattsalat mit Kräutercremedressing M,Sen 

DGE-Menü
Hähnchengulasch in Rahmsauce M,Sel mit Vollkornreis G dazu Blattsalat mit Cocktaildressing 4-Ei,G1,M,Sen 

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M mit Leinsamen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Stracciatellaquark M

Schokopudding Ei,M,N,So

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Stracciatellaquark M

Dessert

Birne

Kiwi

Stückobst der Saison

Apfel

Banane

(Aufpreis 0,30 €)

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

Premium-Menü
Möhrengemüse "Bürgerlich" mit Bio-Kartoffeln dazu eine vegetarische Frikadelle Ei,G1,Sel,Sen und ein Salat mit Senfdressing M,Sen

Premium-Menü
Lachsragout F in heller Kräutersauce M,Sel mit Erbsen und Bio-Reis G dazu Gurkenrahmsalat M,Sen Gericht kann Gräten enthalten

Premium-Menü
Hähnchenbrust in Bratensauce Sel mit Blumenkohl dazu Bio-Salzkartoffeln

Premium-Menü
Eierspätzle Ei,G1 mit einer gerahmten Bio-Champignonsauce M,Sel mit Gartenkräutern

Premium-Menü
Hähnchengulasch in Rahmsauce M,Sel mit Bio-Vollkornreis G dazu Blattsalat 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)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 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 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