



# Das schmeckt mir!



von 11 bis 15 Uhr

Änderungen vorbehalten

51.KW

C+C Speiseplan vom:

18.12.-22.12.2023

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag  
"PASTA-BUFFET"

Menü 1  
Vegi

Kaiserschmarrn Ei,G1,M  
mit Apfelmus

Makkaroni-Gemüse-Quiche  
Ei,G1,M,Sel  
mit Erbsen, Karotten  
und Kräutern  
mit Ei Ei  
und geriebenen Käse M

**DGE-Menü**  
Tomatisiertes Gemüseragout  
Sel  
mit Paprika, Zucchini  
und Vollkornreis G

Allgäuer Käsespätzle Ei,G1,M  
mit Bratensauce Sel

**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**

Wirsinggemüse Sel  
"Bürgerlich"  
mit Kartoffelwürfeln  
dazu eine vegetarische  
Getreidefrikadelle Ei,G1,M,Sel,So  
**Vegi**

Gratinierter  
Blumenkohl-Auflauf M,Sel  
mit Salzkartoffeln  
dazu Blattsalat  
mit Joghurtdressing M,Sen  
**Vegi**

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 Tomatenrahmsauce M,Sel  
und Erbsen "natur"  
dazu Salzkartoffeln  
Gericht kann Gräten enthalten

Hähnchenstreifen  
mit Paprika-  
Tomatensauce Sel  
dazu Kartoffeln  
und Gurkensalat Sen

**DGE-Menü**  
Gulasch "Ungarisch" Sel  
mit Hähnchenwürfeln, Paprika  
in Bratensauce Sel  
dazu Kartoffeln  
und Krautsalat Sen

Spaghetti G1  
"Bolognese"  
vom Rindergehacktem  
in Tomatensauce Sel  
mit feinen Gemüseswürfeln Sel  
(Karotte, Sellerie, Lauch)

Dessert

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt M  
mit Kürbiskernen

Dessert

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

Pudding mit Vanillegeschmack  
Ei,M

**DGE-Dessert**  
ungesüßter Quark M  
mit Erdbeeren

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

Gebäck Ei,G1,G2,M,N1,N2,N3

Dessert

Mandarine

Kiwi

Apfel

Banane

Stückobst der Saison

(Aufpreis 0,30 €)

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

**Premium-Menü**  
Vegetarischer Linseneintopf Sen  
mit Kartoffeln, Bio-Gemüse  
aus Möhren, Sellerie Sel  
und Lauch dazu  
ein Stück Baguette G1

**Premium-Menü**  
Panierter Seelachs Ei,F,G1  
mit Tomatenrahmsauce M,Sel  
und Erbsen "natur"  
dazu Bio-Salzkartoffeln  
Gericht kann Gräten enthalten

**Premium-Menü**  
Tomatisiertes Gemüseragout  
Sel  
mit Paprika, Zucchini  
und Bio-Vollkornreis G

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