



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



04.KW

C+C Speiseplan vom:

24.01.-28.01.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü

Vollkorn-Nudeln G1,G2
mit einem hellem
Gemüseragout M,Sel
aus Möhren, Erbsen
und Mais

Makkaroni G1

mit einer Käsesauce M,Sel
dazu ein Gurkensalat Sen

DGE-Menü

Penne Nudeln G1
"Napoli"
mit Tomatensauce
dazu Eisbergsalat
mit Joghurtdressing Ei,G1,M,Sen

DGE-Menü

Vollkornreis-Pfanne G
mit Marktgemüse Sel
aus Möhren, Brokkoli, Blumenkohl
in leichter Currysauce Sel

Apfel-Lasagne Ei,G1,M
mit Vanillegeschmack, 2
Apfelwürfeln
und einer Zimt-Zucker-Kruste
dazu Kirschsauce 4

Menü 2

Schnibbelbohneintopf Sen
mit Rinderhack
und Suppengemüse Sel
aus Möhren, Sellerie und Lauch
und Kartoffelwürfeln

DGE-Menü

Heringsfilet "Hausfrauenart" F
mit einer Apfel-Gurken-
Schmandstippe 4-M,Sel,Sen
dazu Salzkartoffeln
Gericht kann Gräten enthalten

Wurstgulasch Sel
von der Pute
mit Zwiebeln, Paprika
und Mais
dazu Reis G

Penne-Nudeln G1
"Carbonara" Ei,M,Sel
mit feinen
Putenschinkenwürfeln 15-Sel,Sen
dazu Gurkensalat Sen

DGE-Menü

Bratwurst 15-Sel,Sen
von der Pute
mit Bratensauce Sel
und Sauerkraut
dazu Kartoffelpüree M

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert

Naturjoghurt M
mit Kürbiskernen
Fruchtjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert

ungesüßter Quark M
mit Kirschen

DGE-Dessert

Stückobst der Saison

DGE-Dessert

Bananenquark 3-M

DGE-Dessert

Stückobst der Saison

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 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