



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



05.KW

C+C Speiseplan vom:

31.01.-04.02.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

Blumenkohl in Rahm M,Sel  
dazu Petersilienkartoffeln  
und ein Gurkensalat Sen

Gemüsebratling Ei,G1,Sel  
aus Brokkoli und Haferflocken  
mit buntem Gemüseragout Sel  
aus Paprika, Zwiebeln,  
Auberginen und Zucchini  
und Schwenkkartoffeln

**DGE-Menü**  
Italienisches Tofu-  
Gemüseragout Sel,So  
aus Oliven, Zucchini  
und Bohnen dazu Reis G

Allgäuer Käsespätzle Ei,G1,M  
mit Zwiebelsauce M,Sel  
dazu Gurkensalat Sen

**DGE-Menü**  
Vollkorn-Pennnudeln G1,G2  
mit einer Spinat- Käsesauce M,Sel  
dazu Blattsalat  
mit Essig-Öl-Dressing Sen

Menü 2

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

**DGE-Menü**  
Fisch-Nuggets aus Seelachs Ei,F,G1  
mit Süß-Sauer-Sauce 4-Sel  
und Salzkartoffeln  
dazu Blattsalat  
mit Essig-Öl-Dressing Sen

Putenbratwurst 15-Sel,Sen  
mit Paprikagemüse Sel  
dazu Kartoffelpüree M

**DGE-Menü**  
Chicken Nuggets Ei,G1  
mit Süß-Sauer Sauce 4-Sel  
und Kartoffeln  
dazu Krautsalat Sen

Hähnchengeschnetzeltes  
in Rahmsauce M,Sel  
mit Möhrengemüse "natur"  
und Salzkartoffeln

Dessert

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

Kekse  
Ei,Er,G1,G2,M,N1,N2,N3

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

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

**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](http://www.schulverpflegung-eberhardt.de)  
Telefon: 0202 695447 -15 • Fax: 0202 695447 -50

Eventcatering und Partyservice