



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



07.KW

C+C Speiseplan vom:

14.02.-18.02.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

Vegetarisches Gemüse-  
Frikassee mit Tofu, Erbsen,  
Spargel und Champignons  
M,Sel,So  
dazu Reis G

Gebackener Reisauflauf Ei,G,M  
mit Zimt, Zucker  
an Kirschsauce

Tricolore-Nudeln 2-Ei,G1  
mit Tomaten-Paprika-  
Rahmsauce M,Sel  
dazu Gurkensalat Sen

**DGE-Menü**  
Makkaroni-Kürbisauflauf  
Ei,G1,M,Sel  
mit Karottenwürfeln,  
Kürbiskernen  
und Gouda überbacken M

**DGE-Menü**  
Weißer Bohneneintopf  
mit Kartoffelwürfeln  
und **Wurzelgemüse**  
aus Möhren, Sellerie und Lauch Sel  
dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot G1,G2

Menü 2

**DGE-Menü**  
Rindergeschnetzeltes  
in Rahmsauce M,Sel  
dazu Kartoffelpüree M  
und Rohkostsalat aus Gurke,  
Weißkohl und Paprika Sen

**DGE-Menü**  
Panierte Seelachs-Happen  
Ei,F,G1  
mit Salzkartoffeln  
dazu Gurkensalat Sen  
Gericht kann Gräten enthalten

**DGE-Menü**  
Putenroulade  
gefüllt mit Brokkoli  
dazu Rahmsauce M,Sel  
und Kartoffelpüree M

Mini-Hackbällchen Ei,G1,Sen  
vom Hähnchen  
mit Rahmsauce M,Sel  
und Schwenkkartoffeln  
dazu Karottensalat Sen

Spiralnudeln G1  
"Bolognese"  
mit Rinderhackfleisch  
und Gemüsewürfel Sel

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt mit Leinsamen M

Stückobst der Saison

Dessert

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**  
Birnenquark M

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

Fruchtjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Rohkost ungeschnitten

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  
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