



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



08.KW

C+C Speiseplan vom:

21.02.-25.02.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

Vegetar. Chili con Carne
mit Sojahack, So,G3,Sel
Mais, Bohnen und Paprika
dazu Reis G

Möhren-Kartoffelgemüse Sel,Sen
"Bürgerlich"
dazu Gurkenrahmsalat Ei,G1,M,Sen

DGE-Menü
Kartoffelauflauf Ei,M,Sel
mit Marktgemüse aus Erbsen,
Karotten (gelb, orange) und
Brokkoli überbacken mit Käse, M
dazu Schnittlauchsauce M,Sel

DGE-Menü
Schupfnudel-Pfanne Ei,G1
mit Erbsen, Champignons,
gelben Möhren und Brokkoli
dazu eine Sahnesauce M,Sel
und ein Salat mit Senfdressing
Ei,G1,M,Sen

DGE-Menü
Italienischer Vollkorn-Nudel-
Gemüse Eintopf G1,G2,Sel
mit Zucchini, Aubergine,
Tomate, Erbsen und Bohnen

Menü 2

DGE-Menü
Vegetar. Süßkartoffeleintopf
Sen,Sel
mit Grünkern, Kartoffeln G
und Suppengemüse aus Möhren,
Sellerie, Lauch
dazu ein Stück Fladenbrot G1,Ses

DGE-Menü
Lachsragout F
in heller Kräutersauce M,Sel
mit Risi-Bisi Reis G
(Erbsen-Reis)
dazu Gurkenrahmsalat Ei,G1,M,Sen
Gericht kann Gräten enthalten

Mageres Hähnchengulasch Sel
"Hawaii"
mit Ananasstücken 4
dazu Reis G

Bratwurstschnecke 15-Sel,Sen
vom Hähnchen
mit Bratensauce, Sel
Salzkartoffeln
und Rahmerbsen M,Sel

Chicken-Nuggets Ei,G1
und Süß-Saure Sauce 4-Sel
dazu Kartoffeln
und Gurkensalat Sen

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M mit Kürbiskernen

Dessert

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Pfirsichen

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Ungesüßter Quark M
mit Kirschen

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

pudding mit Vanillegeschmack
Ei,M

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
Telefon: 0202 695447 -15 · Fax: 0202 695447 -50

Eventcatering und Partyservice