



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



06.KW

Speiseplan vom:

07.02.-11.02.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

DGE-Menü

Gerahmtes Linsengemüse
(rote Linsen, Edamame,
Karotte, Pastinake)
dazu Spätzle
Ei,G1,M,Sel

DGE-Menü

Vollkornreis
und tomatisiertem Gemüseragout
aus Paprika, Zucchini
und Aubergine
G,Sel

DGE-Menü

Spiralnudeln
mit Pilzrahmsauce
dazu Blattsalat
mit Senfdressing
Ei,G1,M,Sel,Sen

Vegetarisches

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

Menü 2

Hähnchengeschnetzeltes
mit Gemüsestreifen
aus Karotten, Lauch und Sellerie
in Currysauce
dazu Reis
4-G,Sel

Mini-Hackbällchen
vom Hähnchen
in Tomaten-Kräutersauce
dazu Salzkartoffeln
und ein gemischter Salat
mit Essig-Öl-Dressing
Ei,G1,Sel,Sen

Mexikanische Pfanne
mit Rinderhack,
Mais, Bohnen, Paprika,
Kidneybohnen
und Tomatensauce
dazu Reis
G,Sel

DGE-Menü

Rindergeschnetzeltes
in Rahmsauce
dazu Kartoffelpüree
und Rohkostsalat aus Gurke,
Weißkohl und Paprika
M,Sel,Sen

Menü 3

Tomate-Mozzarella-Salat
mit Basilikumpesto
und Baguette
G1,M

Eisbergsalat mit Tomate,
Gurke und Fetawürfel
dazu Essig-Öl-Dressing
und 1 Brötchen
G1,M,Sen

Herzhafter Geflügelsalat
vom Hähnchen mit Paprika,
Mais und Tomate
in leichter Kräutermayo
dazu 1 Brötchen
Ei,G1,M

"Rohkostteller"

Kohlrabi, Möhren, Gurken,
Paprika mit Kräuterdip
und 1 Brötchen
G1,M

Dessert

Stückobst
der Saison

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

ungesüßter Quark
mit Kirschen
M

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