



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



07.KW

Speiseplan vom:

14.02.-18.02.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

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

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

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

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

Menü 2

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

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

Spiralnudeln
"Bolognese"
mit Rinderhackfleisch
und Gemüsewürfel
G1,Sel

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

Menü 3

Nudelsalat
mit Geflügelwurst
und Senf
15-Ei,G1,M,Sen

Eisbergsalat
mit italienischem Grillgemüse
und Kräuterdressing
dazu ein knuspriges
Baguette
G1,Sen

Bunten Salatteller
mit Tomaten, Gurke, Paprika
und Crispy Chicken
dazu Cocktail-Dip
4-Ei,G1,M,Sen

Schweizer Wurstsalat
mit Käsestreifen, Zwiebeln
und Essiggurken
dazu 1 Brötchen
G1,M

Dessert

Stückobst
der Saison

Fruchtjoghurt
M

Rohkost ungeschnitten

ungesüßter Quark
mit Pfirsichen
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 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