



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



08.KW

Speiseplan vom:

21.02.-25.02.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

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

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

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

DGE-Menü
Vegetarischer Erbseneintopf
mit Möhren, Sellerie, Lauch
und Kartoffelwürfeln
dazu ein Stück Fladenbrot
G1, Sel, Sen, Ses

Menü 2

Mageres Hähnchengulasch
"Hawaii"
mit Ananasstücken
und Reis
4-G, Sel

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

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

Hühnerfrikassee
mit Spargel, Erbsen
und Champignons
dazu Reis
1,3-G, M, Sel

Menü 3

Griechischer Reissalat
mit Fetakäse, Gurke,
Paprika, Tomate
dazu gebratene Hähnchenstreifen
und Tzatziki
G, M

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

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

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

Dessert

ungesüßter Quark
mit Kirschen
M

Stückobst
der Saison

Pudding mit Vanillegeschmack
Ei, 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