



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



08.KW

Speiseplan vom:

19.02.-23.02.2024

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

**DGE-Menü**

Zartweizen-Gemüsepfanne mit Brokkoli, Karottenscheiben Blumenkohl und Erbsen dazu Basilikum-Rahmsauce G1,M,Sel

Käsespätzle mit Bratensauce und Röstzwiebeln 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

**DGE-Menü**

Gemüsefrikadelle mit Tomatensauce und Salzkartoffeln dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Ei,G1,Sel,Sen

Menü 2

Hähnchenbrust "natur" mit heller Curry-Fruchtsauce, Reis dazu Krautsalat G,M,Sel,Sen

**DGE-Menü**

Gyros vom Hähnchen dazu Reis mit Tzatziki und Gurkensalat G,M,Sen

Cordon-Bleu vom Hähnchen mit Bratensauce dazu Kartoffeln und ein Blattsalat mit Joghurdressing 15-Ei,G1,M,Sel,Sen

Kürbiscremesuppe mit Kartoffelwürfeln, feinen Kräutern und Kürbiskernen dazu gebratene Hähnchenstreifen M,Sel

Menü 3

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

Dessert

Apfelkompott

Stückobst der Saison

ungesüßter Quark mit Pflirsichen 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)Nitritpökelsalz

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