



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



09.KW

Speiseplan vom:

26.02.-01.03.2024

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

DGE-Menü
Ebly-Brokkolipfanne
mit Kräutersauce
G1,M,Sel

DGE-Menü
Reis
mit "Bololinse" roter Linsen-
Gemüse-Bolognese
aus Karotten, Lauch, Sellerie
und Blattsalat
mit Cocktaildressing
4-G,M,Sel,Sen

DGE-Menü
Italienischer
Vollkorn-Nudel-
Zucchiniintopf
G1,G2,Sel

DGE-Menü
Möhrengemüse "Bürgerlich"
mit Kartoffelwürfeln
und vegetarischem
Sojaschnitzel
Ei,G1,Sel,Sen,So

Menü 2

Ungarisches
Wurstgulasch
vom Hähnchen
mit Paprika
und Rotkohl
dazu Salzkartoffeln
Sel

Rinderhacksteak
mit Kräuterrahm
dazu Kartoffelpüree
und Mischgemüse
Ei, G1, M, Sel

Chicken Drums
mit Rahmkohlrabi
und Salzkartoffeln
Ei, G1, M, Sel

Süßkartoffeleintopf
mit Grünkern, Kartoffeln
und Suppengemüse
aus Möhren, Sellerie, Lauch
dazu Putenbockwurst
15-G,Sel,Sen

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,Sel,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 Heidelbeeren
M

Stückobst
der Saison

Gebäck
Ei,Er,G1,G2,M,N1,N2,N3

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