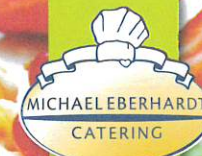




von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



10.KW

Speiseplan vom:

04.03.-08.03.2024

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

Blumenkohl  
in einer Käserahmsauce  
dazu Salzkartoffeln  
M,Sel

**DGE-Menü**  
Eierspätzle  
mit einer gerahmten  
Champignonsauce  
mit Gartenkräutern  
dazu Blattsalat  
mit Essig-Öl-Dressing  
Ei,G1,M,Sel,Sen

Rührei  
mit Rahmspinat  
und Petersilienkartoffeln  
Ei,M,Sel

Spiralnudeln  
mit Tomatensauce  
"Napoli"  
G1, Sel

Menü 2

**DGE-Menü**  
Hähnchenbrust  
in Bratensauce  
mit Blumenkohl  
dazu Salzkartoffeln  
Sel

Hähnchenschnitzel  
mit Rahmsauce  
und Möhren  
dazu Kartoffelpüree  
Ei,G1,M,Sel

**DGE-Menü**  
Hähnchengulasch  
in Rahmsauce  
mit Erbsen  
und Vollkornreis  
G,M,Sel

**DGE-Menü**  
Bunter Bohneneintopf  
mit weißen, roten, grünen  
Bohnen, Suppengemüse  
(Karotten, Lauch, Sellerie)  
und Kartoffelwürfeln  
dazu ein Stück Baguette  
G1, Sel

Menü 3

Bunter Kartoffelsalat  
mit Geflügelbockwurst  
und Senf  
15-Ei,G1,M,Sel,Sen

Schweizer Wurstsalat  
mit Käsestreifen, Zwiebeln  
und Essiggurken  
dazu 1 Brötchen  
15-G1,M,Sel,Sen

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

Salat "Capricciosa"  
mit Schinken, Thunfisch,  
Ei, Gurke, Paprika,  
Tomate und grünem Salat  
dazu Joghurt-Dressing  
15-Ei,F,M,Sen

Dessert

Schokopudding  
Ei,M,N,So

Stückobst der Saison

Stracciatellaquark  
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=Ernüsse 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