



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



13.KW

Speiseplan vom:

27.03.-31.03.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

Veggie-Nuggets
mit Käse-Kräuter-Sauce
dazu Kartoffeln
Ei,G1,M,Sel,So

DGE-Menü
Eierspätzle
mit einer gerahmten
Champignonsauce
mit Gartenkräutern
Ei,G1,M,Sel

Rührei
mit Rahmspinat
und Petersilienkartoffeln
Ei,M,Sel

DGE-Menü
Vollkorn-Nudeln
mit Brokkoli-Käsecremesauce
G1,G2,M,Sel

Menü 2

DGE-Menü
Hähnchenbrust
in Rahmsauce
mit Erbsen
dazu Salzkartoffeln
M,Sel

Hähnchenschnitzel
mit Puszta sauce
aus Paprika, Zwiebeln und Mais
dazu Reis
4-Ei,G,G1,Sel

DGE-Menü
Hähnchengulasch
in Rahmsauce
mit Salzkartoffeln
dazu Blattsalat
mit Essig-Öl-Dressing
M,Sel,Sen

Kartoffel-Wirsing-Eintopf
mit Karotten, Lauch
und Sellerie, Kartoffelwürfeln
und Geflügelwiener
von der Pute
15-Sel,Sen

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

Gebäck
Ei,G1,M,N1,N2,N3

Stückobst der Saison

Schokopudding
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