



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



16.KW

Speiseplan vom:

17.04.-21.04.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

DGE-Menü
Tomatisiertes Gemüse ragout
mit Paprika, Mais,
Aubergine, Zucchini
und Reis
G,Sel

Allgäuer Käsespätzle
mit Bratensauce
Ei,G1,M,Sel

DGE-Menü
Vollkorn-Pennnudeln
mit einer Spinat-
Käsesauce
Ei,G1,G2,M,Sel

Pasta "Tricolore"
mit Ricotta-Tomatensauce
2-G1,M,Sel

Menü 2

Penne "Bolognese"
vom Rinderhacktem
in Tomatensauce
mit feinen Gemüsegewürfen
(Karotte, Sellerie, Lauch)
G1,Sel

DGE-Menü
Gulasch "Ungarisch"
mit Hähnchenwürfeln,
Paprika in Tomaten-
Bratensauce dazu Kartoffeln
und Krautsalat
Sel,Sen

Chicken-Finger
mit Süß-Saurer-Sauce
und Kartoffelpüree
4-Ei,G1,M,Sel

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

Menü 3

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

Salat "Capricciosa"
mit Schinken, Thunfisch,
Ei, Gurke, Paprika,
Tomate und grünem Salat
dazu Joghurt-Dressing
15-Ei,F,G1,M,Sen

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

Eisbergsalat mit Tomate,
Gurke und Mais
mit Mini-Mozzarellakugeln
an Cocktaildressing
und 1 Brötchen
4-Ei,G1,M,Sen

Dessert

ungesüßter Quark
mit Kirschen
M

Stückobst
der Saison

Gebäck
Ei,G1,G2,M,N1,N2,N3

Bananenquark
3-M

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