



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



20.KW

Speiseplan vom:

13.05.-17.05.2024

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch  
**"PASTA-BUFFET"**

Donnerstag

Freitag

Menü 1

**DGE-Menü**

Tomatisiertes Gemüseragout  
mit Paprika, Zucchini  
und Vollkornreis  
G,Sel

Allgäuer Käsespätzle  
mit Bratensauce  
Ei,G1,M,Sel

**DGE-Menü**  
Penne "Napoli"  
mit Tomaten-  
Mozzarella sauce  
und Basilikum  
dazu Gurkensalat  
G1,M,Sel,Sen

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

Menü 2

Vegetarische Frikadelle  
mit Kräuterrahmsauce  
dazu Rotkohl  
und Kartoffeln

**DGE-Menü**

Gulasch "Ungarisch"  
mit Hähnchenwürfeln,  
Paprika in Bratensauce  
dazu Kartoffeln  
und Gurkensalat  
Sel,Sen

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

Erbseneintopf  
mit Möhren, Sellerie, Lauch  
und Kartoffelwürfeln  
dazu eine Putenbockwurst  
15-Sel,Sen

Menü 3

Bunter Kartoffelsalat  
mit Geflügelbockwurst  
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 Mango  
M

Stückobst  
der Saison

Schokopudding  
Ei,M,N,So

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