



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



22.KW

Speiseplan vom:

30.05.-03.06.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

**DGE-Menü**  
Kartoffelauf  
mit Marktgemüse aus Erbsen,  
Karotten (gelb, orange) und  
Brokkoli überbacken mit Käse,  
dazu Schnittlauchsauce  
Ei,M,Sel

**DGE-Menü**  
Schupfnudel-Pfanne  
mit Erbsen, Champignons,  
gelben Möhren und Brokkoli  
dazu eine Sahnesauce  
und ein Salat mit Senfdressing  
Ei,G1,M,Sel,Sen

**DGE-Menü**  
Italienischer  
Vollkorn-Nudel-Gemüse Eintopf  
mit Zucchini, Aubergine,  
Tomate, Erbsen und Bohnen  
G1,G2,Sel

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

Menü 2

Feines Ragout  
vom Hähnchen  
"Hawaii"  
mit Ananasstücken  
und Reis  
4-G,Sel

Hühnerfrikassee  
mit Spargel, Karotten  
und Erbsen  
dazu Reis  
G,M,Sel

Chicken-Nuggets  
und Süß-Saure-Sauce  
dazu Kartoffeln  
und Gurkensalat  
4-Ei,G1,Sel,Sen

Erbseneintopf  
mit Möhren, Sellerie, Lauch,  
Kartoffelwürfeln  
und einer Putenbockwurst  
dazu ein Stück Fladenbrot  
15-G1,Sel,Sen,Ses

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,Sen

Eisbergsalat mit Tomate,  
Gurke und Fetawürfeln  
dazu Essig-Öl-Dressing  
und 1 Brötchen  
G1,M,Sen

"Rohkostteller"  
Kohlrabi, Möhren, Gurken,  
Paprika mit Kräuter dip  
und 1 Brötchen  
G1,M

Dessert

ungesüßter Quark  
mit Heidelbeeren  
M

Stückobst  
der Saison

Berliner  
4-Ei,G1,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