



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



32.KW

Speiseplan vom:

08.08.-12.08.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

Apfel-Lasagne
mit Vanillegeschmack,
Apfelwürfeln
und einer Zimt-Zucker-Kruste
dazu Kirschsauce
2,4-Ei,G1,M

3 kleine
Pfannkuchen
mit Apfelmus
Ei,G1,M

Menü 2

DGE-Menü
"Chili con Carne"
vom Rind
mit Mexikogemüse
aus Kidneybohnen,
Paprika und Mais
dazu Reis
G,Sel

DGE-Menü
Vegetarischer Linseneintopf
mit Kartoffeln, Gemüse
aus Möhren, Sellerie
und Lauch
dazu ein Stück Baguette
G1,Sel,Sen

Menü 3

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

Bunten Salatteller
mit Tomaten, Gurke, Paprika
und Crispy Chicken
dazu Cocktail-Dip
4-Ei,G1,M,Sen

Dessert

Pudding mit Vanillegeschmack
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