



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



33.KW

Speiseplan vom:

15.08.-19.08.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

DGE-Menü
Italienisches Tofu-
Gemüseragout
aus Oliven, Zucchini
und Bohnen
dazu Reis
G,Sel,So

Allgäuer Käsespätzle
mit Bratensauce
dazu Gurkensalat
Ei,G1,M,Sel,Sen

DGE-Menü
Vollkorn-Pennnudeln
mit einer Spinat-
Käsesauce
dazu Blattsalat
mit Senfdressing
Ei,G1,G2,M,Sel,Sen

Pasta "Tricolore"
mit Ricotta-Tomatensauce
dazu Gurkenrahmsalat
2-Ei,G1,M,Sel,Sen

Menü 2

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

DGE-Menü
Hähnchenhackbällchen
in Rahmsauce
und Kartoffeln
dazu Gurkensalat
Ei,G1,M,Sel,Sen

Hähnchenbrust
mit Rahmsauce
und Erbsen
dazu Salzkartoffeln
M,Sel

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

Stückobst
der Saison

ungesüßter Quark
mit Kirschen
M

Stückobst
der Saison

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