



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



34.KW

Speiseplan vom:

19.08.-22.08.2024

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

## "PASTA-BUFFET"

Menü 1

### DGE-Menü

Tomatisiertes Gemüseragout  
Sel  
mit Erbsen und Möhren  
und Vollkornreis G

Allgäuer Käsespätzle Ei,G1,M  
mit Bratensauce Sel,So

### DGE-Menü

Penne G1  
"Napoli" M,Sel  
mit Tomaten-Mozzarella-Sauce  
M,Sel  
und Basilikum  
dazu Gurkensalat Sen

### DGE-Menü

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

Menü 2

Zarte Hähnchenbrust  
in Rahmbratensauce Sel  
und Möhren  
dazu Kartoffelpüree M

### DGE-Menü

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

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

Erbseneintopf  
mit Möhren, Sellerie, Lauch  
und Kartoffelwürfeln Sel,Sen  
dazu eine Putenbockwurst  
15-Sel,Sen  
dazu ein Stück Baguette  
G1

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

Rohkost ungeschnitten

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](http://www.schulverpflegung-eberhardt.de)  
Telefon: 0202 695447 -15 · Fax: 0202 695447 -50

Eventcatering und Partyservice