



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



35.KW

Speiseplan vom:

26.08.-30.08.2024

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

**DGE-Menü**  
Penne G1  
mit einer fruchtigen  
Tomaten-Basilikumsauce Sel  
dazu grüner Salat  
mit Joghurtdressing M,Sen

**DGE-Menü**  
Vollkorn-Penne G1,G2  
mit Spinat-Käsecreme M,Sel  
dazu Blattsalat  
mit Cocktaildressing Ei,M,4,Sen

**DGE-Menü**  
Vegetarischer Eintopf  
von roten Linsen  
mit Möhren, Sellerie, Lauch  
und Kartoffelwürfeln  
dazu ein Stück Baguette  
G,G1,Sel

Vegetar. Kartoffelcremesuppe  
mit Suppengemüse  
aus Möhren, Sellerie und Lauch  
dazu ein Stück Baguette  
G1,M,Sel

Menü 2

Putenfrikadelle Ei,G1,Sen  
in Kräuterrahmsauce M,Sel  
mit Erbsen-Möhrengemüse  
dazu Salzkartoffeln

Chicken Nuggets Ei,G1  
mit Süß-Saurer-Sauce 4-Sel  
und Erbsen  
dazu Reis G

Hähnchenschnitzel  
mit Rahmsauce M  
dazu Salzkartoffeln  
und Gurkensalat Sen

**DGE-Menü**  
Geschnetztes  
von der Hähnchenbrust  
in Bratensauce  
und Spätze  
dazu grüner Salat  
mit Essig-Öl-Dressing  
Ei,G1,Sel,Sen  
"Rohkostteller"

Menü 3

Tomate-Mozarella-Salat M  
mit Basilikumpesto  
und Baguette G1

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

Herzhafter Geflügelsalat  
vom Hähnchen mit Paprika,  
Mais und Tomate  
in leichter Kräutermayo  
dazu 1 Brötchen  
15-Ei,G1,M,Sel,Sen

Kohlrabi, Möhren, Gurken,  
Paprika mit Kräuterdip  
und 1 Brötchen  
G1,M

Dessert

ungesüßter Quark mit Kirschen  
M

Stückobst der Saison

Gebäck  
Ei,G1,G2,M,N1,N2,N3

ungesüßter Quark  
mit Mango  
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)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