



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



36.KW

Speiseplan vom:

02.09.-05.09.2024

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

DGE-Menü
Zartweizen-Gemüsepfanne
mit Karottenscheiben
und Erbsen
dazu Basilikum-Rahmsauce
G1,M,Sel

Käsespätzle
mit Bratensauce
und Röstzwiebeln
Ei,G1,M,Sel

DGE-Menü
Weißer Bohneneintopf
mit Kartoffelwürfeln
und Wurzelgemüse
aus Möhren, Sellerie und Lauch
dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot
G1,G2,Sel

DGE-Menü
Gemüsefrikadelle Ei,G1,Sel
mit Quark-Dip M
und Salzkartoffeln
dazu Blattsalat
mit Essig-Öl-Dressing Sen

Menü 2

Currywurst
von der Pute
mit Kartoffelpüree
dazu Krautsalat
4, 15 - M,Sel,Sen

DGE-Menü
Gyros vom Hähnchen
dazu Reis
mit Tzatziki
und Gurkensalat
G,M,Sen

Gulasch vom Hähnchen Sel
mit Buttergemüse M
dazu Makkaroni G1

Kohlrabi-Eintopf
mit Rahm, Petersilie M
Kartoffeln und Suppengemüse
Sel
mit Gehacktem vom Rind
dazu ein Stück Baguette G1

Menü 3

Nudelsalat
mit Geflügelwurst
und Senf
15-Ei,G1,M,Sel,Sen

Eisbergsalat
mit italienischem Grillgemüse
und Kräuter dressing
dazu ein knuspriges
Baguette
G1,Sen

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

Schweizer Wurstsalat 15
mit Käsestreifen, Zwiebeln
und Essiggurken Sel,Sen
dazu ein Brötchen G1

Dessert

Apfelkompott

Stückobst
der Saison

ungesüßter Quark
mit Heidelbeeren
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)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