



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



42.KW

Speiseplan vom:

17.10.-21.10.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

Tricolore-Nudeln
mit Tomaten-Paprika
Rahmsauce
2-Ei, G1, M, Sel

DGE-Menü
Spiralnudeln
"Napoli"
mit Tomatenragout
dazu Krautsalat
G1, Sel, Sen

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

DGE-Menü
Vegetar. Chili con Carne
mit Sojahack,
Mais, Bohnen und Paprika
dazu Reis
G, G2, Sel, So

Menü 2

DGE-Menü
Schnitzel
von der Hähnchenbrust
mit Kartoffelpüree
dazu Gurkenrahmsalat
Ei, G1, M, Sen

Hähnchengulasch
mit Paprika, Zwiebeln
in Rahmsauce
und Reis
G, M, Sel

Frikadelle
vom Hähnchen
mit Rotkohl
und Salzkartoffeln
Ei, G1, Sen

Klare Gemüsesuppe
mit Blumenkohl, Erbsen, Möhren,
Sellerie, Lauch,
Sternchennudeln
und Hähnchenwürfeln
dazu ein Stück Baguette
G1, Sel

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
mit Käsestreifen, Zwiebeln
und Essiggurken
dazu 1 Brötchen
15-G1, M, Sel, Sen

Dessert

Fruchtjoghurt
M

Stückobst
der Saison

ungesüßter Quark
mit Mango
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