



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



48.KW

Speiseplan vom:

29.12.-03.12.2021

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

DGE-Menü

Bulgur und Linsen mit Auberginen, Bohnen und Paprika dazu Falaffelbällchen und Kräutersauce Ei,G1,M,Sel,So

DGE-Menü

Kartoffel-Gemüsepfanne aus Brokkoli, Möhren und Blumenkohl dazu Kräuterquark M,Sel

Nudel-Zucchini gratin mit Tomatensauce und Gurkensalat Ei,G1,M,Sel,Sen

DGE-Menü

Vollkorn-Nudeln mit einem hellem Gemüse ragout aus Möhren, Erbsen und Mais G1,G2,M,Sel

Menü 2

Hähnchenschnitzel mit Paprikasauce dazu Salzkartoffeln Ei,G1,Sel

Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch und einer Putenbockwurst 15-Sel,Sen

DGE-Menü
Putengeschnetzeltes in Rahmsauce mit Reis und Gurkensalat G,M,Sel,Sen

Rindergulasch mit Paprikastreifen dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln Sel

Menü 3

Tomate-Mozzarella-Salat mit Basilikumpesto und Baguette G1,M

"Rohkostteller" Kohlrabi, Möhren, Gurken, Paprika mit Kräuterdipl und 1 Brötchen G1,M

Eisbergsalat mit italienischem Grillgemüse und Kräuterdressing dazu ein knuspriges Baguette G1,M,Sen

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

Dessert

Stückobst der Saison

Rohkost ungeschnitten

Apfelkompott

ungesüßter Quark mit Kirschen 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 Bestellschau 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