



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



49.KW

Speiseplan vom:

04.12.-08.12.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

DGE-Menü
Rote Linsensuppe
mit Kichererbsen,
Möhren, Tomaten
und Kartoffelwürfeln
dazu 1/2 Scheibe
Vollkornbrot
G1,G2,Sel

DGE-Menü
Makkaroni
mit einer Käsesauce
dazu grüner Salat
mit Joghurdressing
G1,M,Sel,Sen

DGE-Menü
Vegetarisches
Sojaschnitzel
mit Paprikasauce
dazu Salzkartoffeln
dazu Gurkenrahmsalat
Ei,G1,M,Sel,Sen,So

DGE-Menü
Penne
mit Tomaten-Rahmsauce
dazu Blattsalat
mit Essig-Öl-Dressing
G1,M,Sel,Sen

Menü 2

Putenbratwurstscheiben
in Currysauce
dazu Kartoffelpüree
4,15-M,Sel,Sen

Hähnchenschnitzel
mit Süß-Saurer-Sauce
und Möhrengemüse
dazu Salzkartoffeln
4-Ei,G1,Sel

Spiralnudeln
"Bolognese"
mit Rindergehacktem
und Gemüsewürfeln
G1,Sel

Schnibbelbohneintopf
mit Suppengemüse
aus Möhren, Sellerie, Lauch
und Kartoffelwürfeln
dazu eine Putenbockwurst
15-Sel,Sen

Menü 3

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

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

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

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

Dessert

Cassisjoghurt
M

Stückobst der Saison

Gebäck
Ei,G1,G2,M,N1,N2,N3

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