



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



50.KW

Speiseplan vom:

13.12.-17.12.2021

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

**DGE-Menü**  
Italienisches Tofu-  
Gemüseragout  
aus Oliven, Zucchini  
und Bohnen dazu Reis  
G,Sel,So

Allgäuer Käsespätzle  
mit Zwiebelsauce  
dazu Gurkensalat  
Ei,G1,M,Sel,Sen

**DGE-Menü**  
Vollkorn-Pennnudeln  
mit einer Spinat- Käsesauce  
dazu Blattsalat  
mit Essig-Öl-Dressing  
G1,G2,M,Sel,Sen

**DGE-Menü**  
Vegetar. Schnibbelbohnen-  
Kartoffeleintopf mit  
Suppengemüse aus Möhren,  
Sellerie und Lauch  
dazu ein Stück Fladenbrot  
G1,Sel,Ses

Menü 2

Putenbratwurst  
mit Paprikagemüse  
dazu Kartoffelpüree  
M,Sel,Sen

**DGE-Menü**  
Hähnchenbrust  
in Rahmsauce  
dazu Kohlrabi "natur"  
und Kartoffeln  
M,Sel

Hähnchengeschnetzeltes  
in Rahmsauce  
mit Erbsen-Möhrengemüse  
und Salzkartoffeln  
M,Sel

Gyros vom Hähnchen  
mit Reis  
dazu Tzatziki  
und Krautsalat  
G,M,Sen

Menü 3

Bunter Kartoffelsalat  
mit Geflügelbratwurst  
und Senf  
15-Ei,G1,M,Sen

Salat "Capricciosa"  
mit Schinken, Thunfisch,  
Ei, Gurke, Paprika,  
Tomate und grünem Salat  
dazu Joghurt-Dressing  
15-Ei,F,G1,M,Sen

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

Eisbergsalat mit Tomate,  
Gurke und Mais  
mit Mini-Mozzarellakugeln  
an Cocktaildressing  
und 1 Brötchen  
4-Ei,G1,M,Sen

Dessert

Stückobst der Saison

ungesüßter Quark  
mit Pfirsichen  
M

Stückobst der Saison

Pfirsichjoghurt  
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 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