



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



50.KW

Speiseplan vom:

11.12.-15.12.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

**DGE-Menü**  
Penne Nudeln  
mit Brokkolisauce  
dazu Blattsalat  
mit Joghurtdressing  
G1,M,Sel,Sen

**DGE-Menü**  
Vollkornreis-Pfanne  
mit Marktgemüse  
aus Möhren, Brokkoli, Blumenkohl  
in leichter Currysauce  
G,Sel

Veganes Schnitzel  
mit Rahmkohlrabi  
und Kartoffeln  
G1,M,Sel,So

Kaiserschmarrn  
mit Apfelmus  
Ei,G1,M

Menü 2

Chicken-Nuggets  
mit Süß-Saurer-Sauce  
dazu Reis  
und Blattsalat  
mit Senfdressing  
4-Ei,G1,M,Sel,Sen

Putenfrikadelle  
mit Kräuterrahmsauce  
und Rotkohl  
dazu Kartoffelpüree  
Ei,G1,M,Sel,Sen

**DGE-Menü**  
Hähnchenbrust  
mit Bratensauce  
und Reis  
dazu Gurkensalat  
G,Sel,Sen

**DGE-Menü**  
Vegetarischer Linseneintopf  
mit Kartoffeln, Gemüse  
aus Möhren, Sellerie  
und Lauch  
dazu ein Stück Baguette  
G1,Sel,Sen

Menü 3

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

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

Eisbergsalat mit Tomate,  
Gurke und Fetawürfel  
dazu Essig-Öl-Dressing  
und 1 Brötchen  
G1,M,Sen

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

Dessert

Birnenquark  
M

Stückobst der Saison

Himbeerjoghurt  
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](http://www.schulverpflegung-eberhardt.de)  
Telefon: 0202 695447 - 15 · Fax: 0202 695447 - 50

Eventcatering und Partyervice