



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



49.KW

C+C Speiseplan vom:

05.12.-09.12.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Vegetar. Kartoffelcremesuppe
M,Sel
mit Suppengemüse Sel
aus Möhren, Sellerie und Lauch
dazu ein Stück Baguette G1

Gebackener Reisaufbau Ei,G,M
mit Zimt, Zucker
an Kirschsauce

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

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

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

Menü 2

Kartoffelcremesuppe M,Sel
mit Suppengemüse Sel
aus Möhren, Sellerie und Lauch
dazu Hähnchenhackbällchen
Ei,G1
und ein Stück Baguette G1

Wirsinggemüse Sel
"bürgerlich"
mit Kartoffelwürfeln
Vegi

Vegetarische Nuggets
Ei,G1,Sel,So
mit Süß-Saurer-Sauce 4-Sel
dazu Reis G
und Gurkensalat Sen
Vegi

Blumenkohl
in einer Käse-Rahmsauce M,Sel
mit Salzkartoffeln
Vegi

Hörnchennudeln Ei,G1
mit Brokkoliröschen
dazu Rahmsauce M,Sel
und Balkansalat Sen
Vegi

Menü 3

Hähnchenbrust "natur"
mit heller Curry-Fruchtsauce,
M,Sel
Reis G
dazu Krautsalat Sen

DGE-Menü
Penne-Nudeln G1
mit Thunfisch-Tomatensauce
F,Sel
und Käse überbacken M
dazu Möhrensalat Sen

DGE-Menü
Paniertes Hähnchenpatty Ei,G1
mit Kartoffelpüree M
dazu Gurkensalat Sen

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

Hähnchenbrustfilet
in Rahmsauce M,Sel
mit Rotkohl
dazu Salzkartoffeln

Salatteller

Bunter Anti-Pasti-Salat Sen
aus Paprika, Zucchini,
Aubergine dazu Fetakäse M
und Baguette G1

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

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

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

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

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Chiasamen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert
Berliner 4-Ei,G1,M

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Fruchtjoghurt M

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Kirschen

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
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