



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 Reisauflauf 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