



32. KW C+C Speiseplan vom: 08.08.-12.08.2022 Änderungen vorbehalten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 Vegi			<b>DGE-Menü</b> Penne Nudeln G1 "Napolì" mit Tomatensauce dazu Blattsalat mit Joghurdressing Ei,G1,M,Sen	<b>DGE-Menü</b> Tomaten-Mozzarellasuppe M,Sei mit Eibyleinlage G1 und Basilikumstreifen dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot G1,G2	Apfel-Lasagne Ei,G1,M mit Vanillegeschmack, 2 Apfelwürfeln und einer Zimt-Zucker-Kruste dazu Kirschsauce 4
Menü 2			Minestrone tomatisierte Gemüsesuppe mit Bohren, Karotten, Lauch, Sellerie Sai und Fadennudeln G1 <b>Vegi</b>	Vollkornreis-Pfanne G mit Marktgemüse Sei aus Möhren, Brokkoli, Blumenkohl in leichter Currysauce Sei <b>Vegi</b>	Nudeln G1 mit Blattspinat in Rahm M,Sei dazu ein Blattsalat mit Senfdressing Ei,G1,M,Sen <b>Vegi</b>
Menü 3			Geflügelbratwurst 15-Sei,Sen (vom Hähnchen und der Pute) mit Currysauce 4-Sei dazu Salzkartoffeln und Blattsalat mit Joghurdressing Ei,G1,M,Sen	Hähnchenschnitzel Ei,G1 oder Schweineschnitzel Ei,G1 und Kartoffelpüree M dazu Gurkenrahmsalat Ei,G1,M,Sen	<b>DGE-Menü</b> "Chili con Carne" Sei vom Rind mit Mexikogemüse aus Kidneybohnen, Paprika und Mais dazu Reis G
Salatteller			Eisbergsalat mit Tomate, Gurke und Fetawürfeln M dazu Essig-Öl-Dressing Sen und 1 Brötchen G1	Bunten Salatteller mit Tomaten, Gurke, Paprika und Crispy Chicken Ei,G1, dazu Cocktail-Dip 4-Ei,G1,M,Sen und 1 Brötchen G1	Eisbergsalat mit Tomate, Gurke und Mais mit Mini-Mozzarella-Kugeln M an Cocktaildressing 4-Ei,G1,M,Sen und 1 Brötchen G1
Dessert			Naturjoghurt M	Naturjoghurt M	<b>DGE-Dessert</b> Naturjoghurt M
Dessert			<b>DGE-Dessert</b> Stückobst der Saison	<b>DGE-Dessert</b> Kekse Ei,Ei,G1,G2,M,N1,N2,N3	Pudding mit Vanillegeschmack Ei,M
Inhaltsstoffe:	<small>G=Getreide G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer G7=Hybridstämme M=Milch Ei=Ei So=Soja Sai=Sellerie Sen=Senf Ses=Sesam Ern=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.</small>				

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-005  
 Betriebscatering und Schulverpflegung Michael Eberhardt Catering GmbH - www.schulverpflegung-eberhardt.de  
 Telefon: 0202 695447 -15 - Fax: 0202 695447 -50 Eventcatering und Partyservice



32. KW Speiseplan vom: 08.08. - 12.08.2022 Änderungen vorbehalten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>gluten-reduziert</b> (höchstens 100 mg/kg)			Glutenfreie Nudeln "Napolì" mit Tomatensauce dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Sen	Tomaten-Mozzarellasuppe M,Sei mit Eibyleinlage und Basilikumstreifen dazu ein glutenfreies Brötchen	"Chili con Carne" Sei vom Rind mit Mexikogemüse aus Kidneybohnen, Paprika und Mais dazu Reis
<b>laktose-frei</b>			Penne Nudeln G1 "Napolì" mit Tomatensauce dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Sen	Hähnchenschnitzel Ei,G1 und Salzkartoffeln dazu Gurkensalat Sen	"Chili con Carne" Sei vom Rind mit Mexikogemüse aus Kidneybohnen, Paprika und Mais dazu Reis G
Zusatzstoffe	<small>G=Getreide G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer G7=Hybridstämme M=Milch Ei=Ei So=Soja Sai=Sellerie Sen=Senf Ses=Sesam Ern=Erdnüsse N=Schalenfrüchte N1=Mandel 15 Nitropökelsalz 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.</small>				

Zu- und Abbestellungen bedürfen der Schriftform (Fax oder E-Mail). Bitte geben Sie uns Ihre Bestellvorschau bis Mittwoch 12.00 Uhr auf. Wir sind ein nach EG Öko-Verordnung zertifizierter Bio-Betrieb, Kontrollstelle DE-ÖKO-006  
 Schul- und Kindergartenverpflegung Michael Eberhardt Catering GmbH - www.catering-eberhardt.de  
 Telefon: 0202 265 73 63 - Fax: 0202 265 76 34 Eventcatering und Partyservice