



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



08.KW

Speiseplan vom:

17.02.-21.02.2020

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

nach DGE-Empfehlung
Eine vegetarische Gemüsekugelfrikadelle aus Erbsen und Möhren mit Vollkornreis dazu eine leichte Kräutersauce und Karotten-Apfel-Salat
Ei,G,G1,G2,M,Sel

Nudelaufbau mit Marktgemüse und Käse überbacken
G1,M,Sel

nach DGE-Empfehlung
Schupfnudel-Pfanne mit Gemüse aus Blumenkohl, Möhren und Brokkoli dazu Kräutersauce
Ei,G1,M

nach DGE-Empfehlung
Drillinge mit Kräuterquark dazu Mais-Gurkensalat
M

Vegetarisches "Nasi Goreng" mit Gemüse an Currysauce
5,6-G,Sel

Menü 2

Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu Nudeln
G1,M

nach DGE-Empfehlung
Käse-Lauch-Hackfleisch-Suppe vom Rind mit Kartoffeleinlage
M,Sel

Wurstgulasch von der Pute mit Zwiebeln und Paprika dazu Kartoffelpüree
5-M

vegetarischer Eintopf von weißen Bohnen mit Karotten, Sellerie und Lauch dazu ein Brötchen
G1,Sel

nach DGE-Empfehlung
Thunfisch-Lasagne mit Tomatensauce und Käse überbacken
F,G1,M

Dessert

Naturjoghurt
M

Naturjoghurt
M

Naturjoghurt
M

Naturjoghurt
M

Naturjoghurt
M

Dessert

Grießbrei mit Fruchtsauce
1-G1,M

Obst der Saison

Pudding mit Vanillegeschmack
5-M

Obst der Saison

Apfel-Birnen-Kompott
5

Inhaltsstoffe:

G=Getreide M=Milch Ei=Ei So=Soja Sel=Sellerie Sen=Senf Ses=Sesam Er=Erdnüsse N=Schalenfrüchte K=Krebstiere F=Fisch Su=Schwefeldioxid L=Lupine W=Weichtiere
1)Farbstoff 4)Geschmacksverstärker 5)Süßungsmittel 6) Säuerungsmittel 15)Nitropökelsalz G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer N1=Mandel N2=Haselnuss N3=Walnuss

Zu- und Abbestellungen bedürfen der Schriftform (Fax oder E-Mail). Bitte geben Sie uns Ihre Bestellschau 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