



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



31. KW

Speiseplan vom: 27.07. - 31.07.2020

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

Reibekuchen
mit frischem Apfelmus
Ei,G1

nach DGE-Empfehlung
Vollkorn-Penne
mit einer Süßkartoffelsauce
und Karottenwürfeln
Ei,G1,G2,M,Sel

nach DGE-Empfehlung
Kürbis-Karottencreme-Suppe
mit Kartoffeln
dazu eine Scheibe
Pumpenickel
G1,G2,M,Sel

nach DGE-Empfehlung
Nudeln
mit einem hellem
Gemüseragout
aus Möhren, Erbsen und Mais
G1,M

Quarkplätzchen
mit Apfelkompott
und Himbeersauce
1-Ei,G1,M

Menü 2

nach DGE-Empfehlung
Steak
vom Hähnchen
mit Tomaten-Rahmsauce
dazu Reis
und Rohkostsalat
G,M

Bockwurst
von der Pute
mit Kartoffelsalat
in Essig-Öl
15-Ei,Sel,Sen

Chicken-Nuggets
mit Curryreis
dazu Paprika-Dip
und Karottensalat
5-Ei,G1

Kartoffeleintopf
mit Wurzelgemüse
und Bockwursteinlage
von der Pute
15-Sel

nach DGE-Empfehlung
Pochiertes Seelachsfilet
"natur" in Kräuterrahmsauce
und Reis
dazu Gurkensalat
F,G,M

Dessert

Naturjoghurt
M

nach DGE-Empfehlung
Naturjoghurt
M

Naturjoghurt
M

Naturjoghurt
M

Naturjoghurt
M

Dessert

nach DGE-Empfehlung
Quark mit Vanillegeschmack
5-M

Kirschquark
5-M

nach DGE-Empfehlung
Obst der Saison

nach DGE-Empfehlung
Müslijoghurt
G1,G2,M,N1,N2,N3

nach DGE-Empfehlung
Obst der Saison

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 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