BIO nach EG-Öko-Verordnung

INFO 0800 4228811 HOTLINE
von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!

MICHAEL EBERHARDT CATERING

46.KW Speiseplan vom: 13.11.-17.11.2023

Änderungen vorbehalten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 Vegi	**DGE-Menü** Zartweizen-Gemüsepfanne G1,Sel mit Brokkoli, Karottenscheiben Blumenkohl und Erbsen dazu Basilikum-Rahmsauce M,Sel	Käsespätzle Ei,G1,M mit Bratensauce Sel und Röstzwiebeln	**DGE-Menü** Weißer Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und Wurzelgemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch Sel dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot G1,G2	**DGE-Menü** Panierte Gemüsefrikadelle Ei,G1,Sel mit Tomatensauce Sel und Salzkartoffeln dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Sen	Spiralnudeln G1 "Napoli" mit Tomatenragout Sel dazu Gurkensalat Sen
Menü 2	Tricolore-Nudeln 2-Ei,G1 mit Tomaten-Paprika- Rahmsauce M,Sel **Vegi**	Veggie-Schnitzel Ei,G1,Sel,So mit Blumenkohl und einer Käse-Rahmsauce M,Sel dazu Salzkartoffeln **Vegi**	Hörnchennudeln Ei,G1 mit Brokkoliröschen dazu Rahmsauce M,Sel **Vegi**	Vegetarische Kürbiscremesuppe M,Sel mit Kartoffelwürfeln, feinen Kräutern und Kürbiskernen dazu ein Stück Baguette G1 **Vegi**	Bunter Fischeintopf F,M,Sel vom Seelachs mit Karotten, Lauch, Blumenkohl und Kartoffeln in einer Dillrahmsauce M,Sel
Menü 3	Hähnchenbrust "natur" mit heller Curry-Fruchtsauce, M,Sel Reis G dazu Krautsalat Sen	**DGE-Menü** Gyros vom Hähnchen dazu Tomatenreis G mit Tzatziki M und Gurkensalat Sen	Cordon-Bleu 15-Ei,G1,M,Sel,Sen vom Hähnchen mit Bratensauce Sel dazu Kartoffeln und ein Blattsalat mit Joghurtdressing M,Sen	Kürbiscremesuppe M,Sel mit Kartoffelwürfeln, feinen Kräutern und Kürbiskernen dazu gebratene Hähnchenstreifen	**DGE-Menü** Nudeln G1 mit Thunfisch F in Tomatensauce Sel mit Erbsen und Paprika
Dessert	**DGE-Dessert** Naturjoghurt M mit Sonnenblumenkernen	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M
Dessert	Apfelkompott	**DGE-Dessert** Stückobst der Saison	**DGE-Dessert** ungesüßter Quark M mit Mango	**DGE-Dessert** Stückobst der Saison	**DGE-Dessert** Pudding mit Vanillegeschmack Ei,M
Dessert (Aufpreis 0,30 €)	Stückobst der Saison	Apfel	Mandarine	Banane	Kiwi
Unser Premiummenü nach DGE mit Bio-Anteil (Aufpreis 1,00 €)	**Premium-Menü** Zartweizen-Gemüsepfanne G1,Sel mit Bio-Brokkoli, Bio-Karottenscheiben Bio-Blumenkohl und Bio-Erbsen dazu Basilikum-Rahmsauce M,Sel	**Premium-Menü** Gyros vom Hähnchen dazu Tomaten-Bio-Reis G mit Tzatziki M und Gurkensalat Sen	**Premium-Menü** Weißer Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und Bio-Wurzelgemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch Sel dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot G1,G2	**Premium-Menü** Panierte Gemüsefrikadelle Ei,G1,Sel mit Tomatensauce Sel und Bio-Salzkartoffeln dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Sen	**Premium-Menü** Bio-Nudeln G1 mit Thunfisch F in Tomatensauce Sel mit Erbsen und Paprika

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 15)Nitritpökelsalz

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***

Michael Eberhardt Catering GmbH · www.schulverpflegung-eberhardt.de
Telefon: 0202 695447 -15 · Fax: 0202 695447 -50