



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



04.KW

Speiseplan vom:

21.01.-25.01.2019

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

nach DGE-Empfehlung
Vollkorn-Penne
mit Gemüseragout
aus Möhren, Erbsen,
Blumenkohl und Tomaten
Ei,G1,G2,Sel

Ofenkartoffel
mit Kräuter-Dip
und Salat
M

nach DGE-Empfehlung
Vollkornspaghetti
mit einer Käse-Tomatensauce
und Erbsen
G1,G2,M

Milchreisschnitte
mit kalter
Waldfruchtsauce
1-Ei,G,M

Menü 2

Hühnerfrikassee
mit Erbsen "natur"
dazu Reis
G,M

Wurstgulasch
mit Zwiebeln und Paprika
dazu Kartoffelpüree
5 - M

Lasagne
mit Rinderhack
und Gemüsewürfel
dazu Gurkensalat
Ei,G1,M

nach DGE-Empfehlung
Linseneintopf mit Gemüse
und Kartoffelwürfeln
dazu Geflügelwursteinlage
und 1 Brötchen
15-G1,G2,M,Sel

Menü 3

Griechischer Reissalat
mit Fetakäse, Gurke,
Paprika, Tomate
dazu gebratene Hähnchenstreifen
und Tzatziki
G,M

Nudelsalat
mit Geflügelwurst
und Senf
Ei,G1,M,Sen

Eisbergsalat mit Tomate,
Gurke und Fetawürfel
dazu Essig-Öl-Dressing
und 1 Brötchen
G1,G2,M

"Rohkostteller"
Kohlrabi, Möhren, Gurken,
Paprika mit Kräuterdip
und 1 Brötchen
G1,G2,M

Dessert

Grießbrei
mit Fruchtsauce
1-G1,M

Fruchtcocktail
5

Vanillepudding
5-M

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.catering-eberhardt.de
Telefon: 0202 265 73 63 • Fax: 0202 265 76 34

Eventcatering und Partyservice