



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



41.KW

Speiseplan vom:

08.10.-12.10.2018

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

nach DGE-Empfehlung
Vegetarische
Gemüsefrikadelle
an Salzkartoffeln mit Erbsen
in Petersiliensauce
Ei,G1,M

nach DGE-Empfehlung
Pasta "Tricolore"
mit Ricotta-Tomaten-Sauce
dazu Beilagensalat
1-Ei,G1,M

Rührei
mit Rahmspinat
und Kartoffelpüree
Ei,M

Vegetarisches Chili con Carne
mit Sojahack, Mais
und Bohnen
dazu Reis
G,So

Menü 2

2 Stck. Köttbullar
vom Geflügel
mit Salzkartoffeln
und Rahmböhnchen
dazu Preiselbeerrahmsauce
Ei,M

Putenschnitzel
an Kartoffelpüree
mit Paprikasauce
und Gurkensalat
Ei,G1,M

Geflügel-Gyros
mit Tzatziki
und gebratenen Drillingen
dazu Krautsalat
5-M

nach DGE-Empfehlung
Hackfleischbraten
vom Geflügel
in Tomatensauce
dazu Püree
und Bohnensalat
Ei,G1,M

Menü 3

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

Eisbergsalat
mit italienischem Grillgemüse
und Kräuterdressing
dazu ein knuspriges
Baguette
G1,M

Schweizer Wurstsalat
mit Käsestreifen, Zwiebeln
und Essiggurken
dazu 1 Brötchen
G1,G2,M

Bunten Salatteller
mit Tomaten, Gurke, Paprika
und Crispy Chicken
dazu Cocktail-Dip
5,6-G1,M

Dessert

Süßer Quark
mit Schokosplitter
5-M

Mandarinenquark
5-M

Schokopudding
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