



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



44.KW

Speiseplan vom:

29.10.-02.11.2018

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

nach DGE-Empfehlung
Tomaten-Mozzarella-Suppe
mit Reis,
feinem Ratatouille
dazu 1 Brötchen
G,M

nach DGE-Empfehlung
Vollkorn-Penne
mit Käse, Tomaten
und Brokkoli überbacken
dazu kl. Mixsalat
G1,G2,M

nach DGE-Empfehlung
Gemüseintopf "Gärtnerin"
mit verschiedenem Gemüse,
Hörnchennudeln,
Eierstich und Petersilie
Ei,G1,Sel

Menü 2

Schnitzel vom Schwein
mit Rahmsauce
dazu Kartoffelpüree
und Mais-Gurkensalat
Ei,G1,M

Hähnchenbrust
in Kräutersauce
dazu Reis
und Brokkoli
G,M

Geflügelfrikadelle
an Bratensauce,
mit Bohnen
und Salzkartoffeln
Ei,G1,Sel,Sen

Allerheiligen

Menü 3

Tomate-Mozzarella-Salat
mit Basilikumpesto
und Baguette
G1,M

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

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

Dessert

Schokopudding
5-M

Kirschquark
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