



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



49.KW

Speiseplan vom:

03.12.-07.12.2018

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

Penne
mit buntem Gemüseragout
aus Möhren, Erbsen,
Blumenkohl und Tomaten
Ei,G1,Sel

nach DGE-Empfehlung
Ofenkartoffel
mit Kräuter-Dip
und Salat
M

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

Milchreisschnitte
mit kalter
Waldfruchtsauce
1-Ei,G,M

Menü 2

nach DGE-Empfehlung
Hühnerfrikassee
"Entenhausen"
mit Erbsen "natur"
dazu Reis
G,M

Hähnchen-Nudeln
in Tomaten-Rahmsauce
mit Zucchini, Aubergine
und Paprika
dazu Reibekäse
Ei,G1,M

Hausgemachte Lasagne
mit Rinderhack
und Gemüswürfel
dazu Gurkensalat
Ei,G1,M

Gebratenes
Hähnchenschnitzel
mit Kartoffelpüree
an Ananassauce
und Möhrensalat
Ei,G1,M

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

"Rohkosteller"
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