



41.KW

Speiseplan vom:

05.10.-09.10.2026

Änderungen vorbehalten

Menü 1 Veggie



Montag
Bio-Penne mit G1
fruchtiger Tomaten-
Mozzarella-Cremesoße M,Sel
mit Bio-Tomatenwürfeln
und Basilikum



Mittwoch
Bio-Penne Nudeln G1
mit Bio-Brokkoli in Rahmsoße
M, Sel
dazu Blattsalat
mit Joghurtdressing M,Sen



Donnerstag
Gemüsecurry M
mit Marktgemüse Sel
aus Bio-Möhren, Bio-Brokkoli,
Bio-Blumenkohl,
dazu Vollkornreis G

Preis €

5,50

5,50

5,50

Menü 2

Hühnersuppe
mit Suppengemüse
aus Bio-Möhren, Bio-Sellerie, Bio-Lauch Sel
und Bio-Reis G



Hähnchengeschnetzeltes Sel,M
mit Bio-Paprika und Bio-Erbsen
dazu
Bio-Kartoffeln



Chicken „Nuggets“ Ei,G1,Sel
mit süß-saurer soße 4,6
dazu Bio-Reis G
und Gurkensalat Sen
aus Bio-Gurken



Preis €

6,00

6,00

6,00



PIZZA mit einer fruchtigen Tomatensauce
mit wechselndem Belag
(z.B. Salami, gek. Schinken, Thunfisch, vegetarisch)

PIZZA mit einer fruchtigen Tomatensauce
mit wechselndem Belag
(z.B. Salami, gek. Schinken, Thunfisch, vegetarisch)

Preis €

5,50

inkl. kl. Salat und Dessert

5,50

inkl. kl. Salat und Dessert



Nudelbar (Täglich)

wählbar aus verschiedenen Nudelsorten, u.a. Vollkorn und verschiedenen Saucen
(z.B. mit Rinderhack, Tomatensauce, Schinken-Sahnesauce)

Preis €

5,50

inkl. kl. Salat und Dessert

5,50

inkl. kl. Salat und Dessert

5,50

inkl. kl. Salat und Dessert



Salatbar (Täglich)

wählbar aus Salatkomponenten (je nach Saison), mit Toppings
und unterschiedlichem Dressing (z.B. Joghurt, Essig+Öl, French)



Dessertbar (Täglich)

wählbar aus dem wechselndem Angebot
(z.B. hausgemachten Quark m. Frucht, Joghurt, Pudding + Gebäck)

Preis €

Klein
1,50

Mittel
2,50

Groß
5,50

1,00

Inhaltsstoffe:

G=Getreide G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer G5=Dinkel G7= Hybridstämme 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 3)Antioxidationsmittel 4)Geschmacksverstärker 5)Süßungsmittel 6)Säuerungsmittel 15)Nitritpökelsalz
N1= Mandel N2=Haselnuss N3=Walnuss N4=Cashew N5=Pecannuss N6=Paranuss N7=Pistazie N8=Macadamianuss N9=Queenslandnuss
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.

Wir garantieren als zertifiziertes Unternehmen: höchste Hygiene,
Produktsicherheit sowie Nachhaltigkeit.

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

Zu- und Abbestellungen bedürfen der Schriftform (Fax oder E-Mail).
Bitte geben Sie uns Ihre Bestellvorschau rechtzeitig auf.