

48.KW C+C Speiseplan vom: 23.11.-27.11.2027 Änderungen vorbehalten

	Montag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1 Veggie	Penne (G1) mit fruchtiger Tomaten-Mozzarella-Cremesoße (Sel, M) und Basilikum	Penne Nudeln (G1) mit Brokkoli in Rahmsoße (M, Sel) dazu Blattsalat mit Joghurtdressing (M,Sen)	Gemüsecurry (M) mit Marktgemüse (Sel) aus Möhren, Brokkoli und Blumenkohl dazu Vollkornreis (G)
Preis €	**5,50 Inkl. Dessert**	**5,50 Inkl. Dessert**	**5,50 Inkl. Dessert**
Menü 2	Hühnersuppe mit Suppengemüse aus Möhren, Sellerie, Lauch (Sel) und Reis (G)	Hähnchengeschnetzeltes (Sel,M) mit Paprika und Erbsen dazu Kartoffeln	Hähnchen Innenfilet mit Kräuter in Rahmsoße (Sel, M) dazu Möhren und Reis (G)
Preis €	**6,00 Inkl. Dessert**	**6,00 Inkl. Dessert**	**6,00 Inkl. Dessert**
	**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** wählbar aus verschiedenen Nudelsorten, u.a. Vollkorn und verschiedenen Saucen (z.B. mit Rinderhack, Tomatensauce, Schinken-Sahnesauce)	**Nudelbar** wählbar aus verschiedenen Nudelsorten, u.a. Vollkorn und verschiedenen Saucen (z.B. mit Rinderhack, Tomatensauce, Schinken-Sahnesauce)	**Nudelbar** 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 (Mo, Mi, Do)
wählbar aus Salatkomponenten (je nach Saison), mit Toppings und unterschiedlichem Dressing (z.B. Joghurt, Essig+Öl, French)

Preis € Klein 1,50 Mittel 2,50 Groß 5,50



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

Preis € 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)mit Konservierungsstoff 2)Farbstoff 3)Antioxidationsmittel 4)Süßungsmittel 5)Säuerungsmittel 12 Geschmackverstärker 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.