



Kinder-Catering - jeden Tag, wie ich es mag!

39.KW

C+C Speiseplan vom:

21.09.-25.09.2026

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Veggie

DGE-Menü

Möhrengemüse „bürgerlich“
mit Kartoffelwürfeln Sel,Sen
und Gemüseschnitzel
Ei,G1,Sel

Menü 2

Panierter Seelachs F,G1,Ei
mit Kartoffeln
und soße à la Remoulade 5,6,M
dazu Gurkensalat
Sen



Menü 3

Chili con Carne
mit Gehacktem vom Geflügel,
Mais, Bohnen und Paprika,
Erbsen
dazu Reis G

Hähnchenrahmgulasch
M,Sel
mit Champignons
dazu Kartoffeln



Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

Stracciatellaquark M

DGE-Dessert

Stückobst der Saison

Schokopudding Ei,M,N

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)Nitrtpökelsalz

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.