



**04. KW C+C Speiseplan vom: 24.01. - 28.01.2022**

**gluten-  
reduziert  
(höchstens  
100 mg/kg)**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Schnibbelbohneintopf mit Rinderhack und Suppengemüse aus Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln Sel, Sen	Glutenfreie Nudeln mit einer Käsesauce dazu ein Gurkensalat M, Sel, Sen	Glutenfreie Nudeln "Napoli" mit Tomatensauce dazu Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing Sen	Reis-Pfanne mit Marktgemüse aus Möhren, Brokkoli, Blumenkohl in leichter Currysauce Sel	Bratwurst von der Pute mit Bratensauce und Sauerkraut dazu Kartoffelpüree 15 - M, Sel, Sen

**Zusatzstoffe**

G=Getreide G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer G7= Hybridstämme M=Milch Ei=Ei So=Soja Sel=Sellerie Sen=Senf Ses= Sesam Er=Erdnüsse N=Schalenfrüchte N1=Mandel 15)Nitropökelsalz  
N2=Haselnuss N3=Walnuss K=Krebstiere F=Fisch Su=Schwefeldioxid L=Lupine W=Weichtiere 1)Konservierungsstoff 2)Farbstoff 3)Antioxidationsmittel 4)Süßungsmittel 12)Geschmacksverstärker  
In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet.



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.schulverpflegung-eberhardt.de](http://www.schulverpflegung-eberhardt.de)  
Telefon: 0202 695447 -15 · Fax: 0202 695447 -50*

*Eventcatering und Partyservice*