



05. KW C+C Speiseplan vom: 31.01. - 04.02.2022

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

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Blumenkohl in Rahm dazu Petersilienkartoffeln und ein Gurkensalat M, Sel, Sen	Bunte Reispfanne mit Süßkartoffeln, Erbsen, Blumenkohl und Brokkoli dazu eine Kräuter-Sahnesauce M, Sel	Putenbratwurst mit Paprikagemüse dazu Kartoffelpüree 15 - M, Sel, Sen	Glutenfreier Spinat-Nudelauflauf mit Käse überbacken dazu Tomatensauce M, Sel	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce mit Möhrengemüse "natur" und Salzkartoffeln M, Sel

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
Telefon: 0202 695447 -15 · Fax: 0202 695447 -50

Eventcatering und Partyservice