



**05. KW**      **Speiseplan vom: 31.01. - 04.02.2022**

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

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
	<p><b>Putenbratwurst mit Paprikagemüse dazu Kartoffelpüree 15 - M, Sel, Sen</b></p>	<p><b>Glutenfreier Spinat-Nudelauflauf mit Käse überbacken dazu Tomatensauce M, Sel</b></p>	<p><b>Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce mit Möhrengemüse "natur" und Salzkartoffeln M, Sel</b></p>	<p><b>Gyros vom Hähnchen mit Reis dazu Tzatziki und Krautsalat M, Sen</b></p>	<p><b>Glutenfreie Nudeln mit einer Kräuterrahmsauce aus geräuchertem Salm und Salmwürfeln dazu Gurkensalat F, M, Sel, Sen</b></p>

**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**