



06. KW C+C Speiseplan vom: 07.02. - 11.02.2022

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Gyros vom Hähnchen mit Reis dazu Tzatziki und Krautsalat M, Sen	Glutenfreie Nudeln mit einer Kräuterrahmsauce aus geräuchertem Salm und Salmwürfeln dazu Gurkensalat F, M, Sel, Sen	Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüsestreifen aus Karotten, Lauch und Sellerie in Currysauce dazu Reis 4 - Sel	Blumenkohlcremesuppe mit Kartoffelwürfeln, dazu ein glutenfreies Brötchen M, Sel	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree Ei, 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