



10. KW Speiseplan vom: 04.03. - 08.03.2024

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

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hähnchenbrust in Bratensauce mit Blumenkohl dazu Salzkartoffeln Sel	Karottencremesuppe mit Kartoffeln dazu ein glutenfreies Brötchen M, Sel	Hähnchengulasch in Rahmsauce mit Erbsen und Vollkornreis M, Sel	Glutenfreie Nudeln mit Tomatensauce "Napoli" Sel	Lachsragout in heller Kräutersauce mit Erbsen und glutenfreien Nudeln dazu Gurkensalat F, 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)Nitripökelsalz
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