



**16. KW C+C Speiseplan vom: 17.04. - 21.04.2023**

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

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Vegetarischer Linseneintopf</b> mit Kartoffeln, Gemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu ein glutenfreies Brötchen Sel, Sen	<b>Reis</b> mit Süßkartoffeln, Erbsen, Blumenkohl und Brokkoli in Kräuter-Sahnesauce M, Sel	<b>Tomatisiertes Gemüseragout</b> mit Paprika, Mais, Aubergine, Zucchini und Reis Sel	<b>Gulasch "Ungarisch"</b> mit Hähnchenwürfeln, Paprika in Tomaten- Bratensauce dazu Kartoffeln und Krautsalat Sel, Sen	<b>Glutenfreie Nudeln</b> mit Brokkoli- Rahmsauce 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**