



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

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

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
	<p><b>Tomatisiertes Gemüseragout mit Paprika, Mais, Aubergine, Zucchini und Reis Sel</b></p>	<p><b>Gulasch "Ungarisch" mit Hähnchenwürfeln, Paprika in Tomaten- Bratensauce dazu Kartoffeln und Krautsalat Sel, Sen</b></p>	<p><b>Glutenfreie Nudeln mit Brokkoli- Rahmsauce M, Sel</b></p>	<p><b>Vegetarischer Erbseneintopf mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln dazu ein glutenfreies Brötchen Sel, Sen</b></p>	<p><b>Glutenfreie Nudeln mit Thunfisch-Bolognese in Tomatensauce dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing F, 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](http://www.schulverpflegung-eberhardt.de)  
Telefon: 0202 695447 -15 · Fax: 0202 695447 -50**

**Eventcatering und Partyservice**