



16. KW Speiseplan vom: 15.04. - 19.04.2024

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

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Ungarisches Wurstgulasch vom Hähnchen mit Paprika und Rotkohl dazu Salzkartoffeln Sel	Reis mit "Bololinse" roter Linsen-Gemüse-Bolognese aus Karotten, Lauch, Sellerie und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Sel, Sen	Glutenfreier Italienischer Nudel-Zucchini Eintopf Sel	Möhrengemüse "Bürgerlich" mit Kartoffelwürfeln Sel	Glutenfreie Nudeln mit Lachsragout in Tomatensauce, Erbsen und Kräutern F, 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)Nitritpökelsalz 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