



17. KW Speiseplan vom: 22.04. - 26.04.2024

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Karottencremesuppe mit Kartoffeln dazu ein glutenfreies Brötchen M, Sel	Hähnchensteak "natur" mit Rahmsauce und Möhren dazu Kartoffelpüree Sel,M	Hähnchengulasch in Rahmsauce mit Erbsen und Vollkornreis M, Sel	Glutenfreie Nudeln mit Tomatensauce "Napoli" und Gurkensalat Sel, Sen	Seelachsfilet "natur" mit Tomatenrahmsauce dazu Erbsen "natur" und Salzkartoffeln F,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)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