



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



## 18. KW C+C Speiseplan vom: 29.04. - 03.05.2024

**Montag**

**Dienstag**

**Mittwoch**

**Donnerstag**

**Freitag**

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

Glutenfreie Nudeln  
mit Tomatensauce  
"Napoli"  
und Gurkensalat  
Sel, Sen

Seelachsfilet "natur"  
mit Tomatenrahmsauce  
dazu Erbsen "natur"  
und Salzkartoffeln  
F, M, Sel,

**Tag der Arbeit**

Hühnerfrikassee  
mit Spargel, Erbsen  
und Reis  
Ei, M, Sel

Glutenfreie Nudeln  
"Bolognese"  
mit Rindergemacktem  
und Gemüsewürfeln  
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