



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



18. KW

Speiseplan vom: 29.04. - 03.05.2024

gluten-reduziert
(höchstens 100 mg/kg)

Montag

Putenbratwurstscheiben
in Currysauce
und grüne Bohnen
dazu Kartoffelpüree
4, 15, M, Sel, Sen

Dienstag

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

Mittwoch

**Tag
der Arbeit**

Donnerstag

Vegetarischer
Schnibbelbohneintopf
mit Suppengemüse
aus Möhre, Sellerie und Lauch
und Kartoffelwürfeln
dazu ein glutenfreies
Brötchen
Sel, Sen

Freitag

Lachsragout
in heller Kräutersauce
mit Erbsen und Reis
dazu Gurkensalat
F,M,Sel
Gericht kann Gräten enthalten

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