



**19. KW C+C Speiseplan vom: 10.05. - 14.05.2021**

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

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
	Hühnerfrikassee mit Spargel, Möhren und Champignons dazu Erbsenreis M, Sel	Blumenkohl in Rahm mit Petersilienkartoffeln dazu Möhrensalat 5, 6 - M, Sel, Sen	Puten-Bratwurst mit Bratensauce dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree 15 - M, Sel	<b>Christi Himmelfahrt</b>	Bunter Reisauflauf mit Blumenkohl, Möhren und Brokkoli dazu Kräutersauce Ei, M, Sel

Zusatzstoffe

1)Farbstoff 4)Geschmacksverstärker 5)Süßungsmittel 6)Säuerungsmittel 15)Nitropökelsalz  
E)Ei Er)Erdnüsse F)Fisch G)Getreide M)Milch N)Schalenfrüchte So)Soja Sel)Sellerie Sen)Senf Su) Schwefeldioxid L) Lupine  
G<sup>1</sup>) Weizen G<sup>2</sup>) Roggen G<sup>3</sup>) Gerste G<sup>4</sup>) Hafer N<sup>1</sup>) Mandeln N<sup>2</sup>) Haselnuss N<sup>3</sup>) Walnuss G6=Kamut G7 = Hybridstämme



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