



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

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

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Puten-Bratwurst mit Bratensauce dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree 15 - M, Sel</p>	<p>Hähnchenbrust in einer Zwiebelrahmsauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat 5, 6 - M, Sel, Sen</p>	<p>Bunter Reisauflauf mit Blumenkohl, Möhren und Brokkoli dazu Kräutersauce Ei, M, Sel</p>	<p><b>Christi Himmelfahrt</b></p>	<p>Glutenfreie Thunfisch-Lasagne mit Tomatensauce und Käse überbacken dazu ein Blattsalat mit Dressing 5 - F, M, Sel</p>

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