



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



## 19. KW

## Speiseplan vom: 06.05. - 10.05.2024

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

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hähnchengeschnetzeltes und Möhren dazu Kartoffeln Sel	Vollkornreis-Pfanne mit Marktgemüse aus Möhren, Brokkoli, Blumenkohl in leichter Currysauce dazu Gurkensalat Sel, Sen	Linseneintopf mit Kartoffeln, Gemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu eine Putenbockwurst 15,Sel, Sen	<b>Christi Himmelfahrt</b>	Seelachs "natur" mit Rahmspinat und Sauce nach Art "Remoulade" dazu Salzkartoffeln 4,Ei,M,Sel,Sen,F

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](http://www.schulverpflegung-eberhardt.de)  
Telefon: 0202 695447 -15 · Fax: 0202 695447 -50

Eventcatering und Partyservice