



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



20. KW C+C Speiseplan vom: 13.05. - 17.05.2024

gluten-reduziert
(höchstens 100 mg/kg)

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Veget. Kartoffelcremesuppe mit Suppengemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu ein glutenfeies Brötchen Sel, M	Seelachs "natur" mit Rahmspinat und Sauce nach Art "Remoulade" dazu Salzkartoffeln 4, Ei, M, Sel, Sen, F	Tomatisiertes Gemüseragout mit Paprika, Zucchini und Vollkornreis Sel	Gulasch "Ungarisch" mit Hähnchenwürfeln, Paprika in Bratensauce dazu Kartoffeln und Gurkensalat Sel, Sen	Glutenfreie Nudeln "Bolognese" vom Rindergehacktem in Tomatensauce mit feinen Gemüsewürfeln (Karotte, Sellerie, Lauch) 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)Nitropökelsalz 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