



20. KW C+C Speiseplan vom: 17.05. - 21.05.2021

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

| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|--|--|--|---|---|
| Glutenfreie Nudeln mit buntem Ratatouille aus Paprika, Zucchini und Aubergine Sel | Glutenfreie Thunfisch-Lasagne mit Tomatensauce und Käse überbacken dazu ein Blattsalat mit Dressing 5 - F, M, Sel | Glutenfreie Penne "Bolognese" mit Rinderhackfleisch und Gemüsewürfel dazu Möhrensalat 5, 6 - Sel, Sen | Kartoffel-Gemüse-Pfanne aus Brokkoli, Möhren und Blumenkohl dazu Kräuterquark M, Sel | Putengeschnetzeltes in Rahmsauce mit Reis und Bohnensalat 5, 6 - M, Sel, Sen |

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
G¹) Weizen G²) Roggen G³) Gerste G⁴) Hafer N¹) Mandeln N²) Haselnuss N³) Walnuss



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