



**20. KW Speiseplan vom: 17.05. - 21.05.2021**

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

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
	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	Hähnchenkeule mit Apfelrotkohl dazu Petersilienkartoffeln 5	Kartoffel-Kohlrabi- Auflauf in Käse-Kräuter-Sauce 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



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