20. KW Speiseplan vom: 13.05. - 17.05.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
gluten-reduziert (höchstens 100 mg/kg)	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	Vegetarischer Erbseneintopf mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln dazu ein glutenfreies Brötchen Sel, Sen	Glutenfreie Nudeln "Tricolore" mit Ricotta-Tomatensauce 2,M,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)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 Lebenmitteln 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