



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



21. KW

Speiseplan vom: 20.05. - 24.05.2024

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

gluten-reduziert
(höchstens 100 mg/kg)

Pfingstmontag

Glutenfreie Nudeln mit Spinat-Käsecreme dazu Blattsalat mit Cocktaildressing
Ei, M, 4

Vegetarischer Eintopf von roten Linsen mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln dazu ein glutenfreies Brötchen
Sel

Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust in Bratensauce und Kartoffeln dazu grüner Salat mit Essig-Öl-Dressing
Sel, Sen

Matjes mit einer Apfel-Gurkenstippe dazu Salzkartoffeln
F, 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 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