



## 22. KW Speiseplan vom: 30.05. - 03.06.2022

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

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Kartoffelauflauf</b> mit Marktgemüse aus Erbsen, Karotten (gelb, orange) und Brokkoli überbacken mit Käse, dazu Schnittlauchsauce <b>Ei, M, Sel</b>	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Spargel, Karotten und Erbsen dazu Reis <b>M, Sel</b>	<b>Vegetarisches Gemüse-Curry</b> mit Kokosmilch, Karotte, Erbsen, Mais und Bohnen dazu Reis <b>Sel</b>	<b>Vegetarischer Erbseneintopf</b> mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln dazu ein glutenfreies <b>Brötchen</b> <b>Sel, Sen</b>	<b>Seelachsfilet "natur"</b> mit Paprikagemüse dazu Kartoffelpüree <b>F, M</b>

### 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 Bestellschau 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