



26. KW C+C Speiseplan vom: 26.06. - 30.06.2023

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Vegetar. Chili con Carne mit Sojahack, Mais, Bohnen und Paprika dazu Reis Sel, So	Glutenfreie Nudeln "Napoli" mit Tomatenragout dazu Gurkensalat Sel, Sen	Kleine Kartoffeln mit Kräuterquark und gemischten Salat mit Essig-Öl-Dressing M, Sen	Rahmgeschnetztes vom Hähnchen mit Champignons dazu Reis M, Sel	Glutenfreier Italienischer Nudel- Gemüseintopf mit Zucchini, Aubergine, Tomate, Erbsen und Bohnen 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)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 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