



27. KW C+C Speiseplan vom: 03.07. - 07.07.2023

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Vegetarischer Erbseneintopf mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln dazu ein glutenfreies Brötchen Sel, Sen	Seelachsfilet "natur" dazu eine leichte Senfsauce mit Kartoffeln und Gurkensalat F, M, Sel, Sen	Hähnchenbrust in Bratensauce mit Salzkartoffeln dazu grüner Salat mit Essig-Öl-Dressing Sel, Sen	Glutenfreie Nudeln mit Tomatensauce "Napoli" Sel	Glutenfreie Nudeln mit einer gerahmten Champignonsauce mit Gartenkräutern 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)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