



28. KW C+C Speiseplan vom: 10.07. - 14.07.2023

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

| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|--|---|---|---|---|
| Vegetarischer Schnibbelbohneintopf mit Suppengemüse aus Möhre, Sellerie und Lauch und Kartoffelwürfeln Sel, Sen | Fruchtiges Fischcurry aus Lachs mit einer Möhren- Apfel-Currysauce dazu Reis 4 - F, M, Sel | Glutenfreie Nudeln "Bolognese" mit Rindergehacktem und Gemüsegewürfeln Sel | Hähnchensteak "natur" mit Süß-Saurer-Sauce und Karotten dazu Kartoffelpüree 4 - M, Sel | Putenbratwurstscheiben in Currysauce dazu Kartoffelpüree 4, 15 - M, Sel, Sen |

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
Telefon: 0202 695447 -15 · Fax: 0202 695447 -50**

Eventcatering und Partyservice