



**28. KW**      **Speiseplan vom: 10.07. - 14.07.2023**

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

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
	Glutenfreie Nudeln "Bolognese" mit Rindergehacktem und Gemüsewürfeln Sel	Hähnchensteak "natur" mit Süß-Saurer-Sauce und Karotten dazu Kartoffelpüree 4 - M, Sel	Putenbratwurstscheiben in Currysauce dazu Kartoffelpüree 4, 15 - M, Sel, Sen	Kartoffel-Wirsing-Eintopf mit Karotten, Lauch und Sellerie, Kartoffelwürfeln und Geflügelwiener von der Pute 15 - Sel, Sen	Seelachsfilet "natur" mit Rahmgemüse 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 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](http://www.schulverpflegung-eberhardt.de)  
Telefon: 0202 695447 -15 · Fax: 0202 695447 -50**

**Eventcatering und Partyservice**