



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



30. KW C+C Speiseplan vom: 22.07. - 26.07.2024

gluten-reduziert
(höchstens 100 mg/kg)

Montag

Buchstabensuppe
mit Möhren, Lauch, Sellerie
dazu eine Geflügelbrust
und ein Stück Baguette
15, G1, Sel, Sen

Dienstag

Glutenfreie Nudeln
"Napoli"
mit Tomatenragout
dazu Gurkensalat
Sel, Sen

Mittwoch

Ungarisches Wurstgulasch
vom Hähnchen
mit Paprika
und Rotkohl
dazu Salzkartoffeln
Sel

Donnerstag

Reis
mit "Bololinse"
roter Linsen-
Gemüse-Bolognese
aus Karotten, Lauch, Sellerie
und Blattsalat
mit Essig-Öl-Dressing
Sel, Sen

Freitag

Glutenfreier
Italienischer Nudel-
Zucchini-Eintopf
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)Nitritpökelsalz
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