



Das schmeckt mir!

32. KW Speiseplan vom: 05.08. - 09.08.2024

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

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Rote Linsensuppe mit Kichererbsen, Möhren, Tomaten und Kartoffelwürfeln dazu ein glutenfreies Brötchen Sel	Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen und Reis Ei, M, Sel	Glutenfreie Nudeln "Bolognese" mit Rindergehacktes und Gemüsewürfeln dazu einen grünen Salat Sel	Hühnersuppe mit Suppengemüse aus Möhren, Sellerie, Lauch und Reis Sel,G	Lachsragout in heller Kräutersauce mit Erbsen und Reis dazu Gurkensalat F,M,Sel Gericht kann Gräten enthalten

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 **Eventcatering und Partyservice**
 Telefon: 0202 695447 -15 · Fax: 0202 695447 -50