



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



33. KW C+C Speiseplan vom: 12.08. - 15.08.2024

Montag

Hühnersuppe
mit Suppengemüse
aus Möhren, Sellerie,
Lauch
und Reis
Sel,G

Dienstag

Lachsragout
in heller Kräutersauce
mit Erbsen und Reis
dazu Gurkensalat
F,M,Sel
Gericht kann Gräten enthalten

Mittwoch

Glutenfreie Nudeln
mit Brokkolisauce
dazu Blattsalat
mit Joghurtdressing
Sel,Sen,M

Donnerstag

Vollkornreis-Pfanne
mit Marktgemüse
aus Möhren, Brokkoli,
Blumenkohl
in leichter Currysauce
dazu Gurkensalat
Sel, Sen

Freitag

Hähnchenbrust
mit Bratensauce
Salzkartoffeln
und Gurkensalat
Sel,Sen

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

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)Nitripökelsalz
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