



33. KW Speiseplan vom: 15.08. - 19.08.2022

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

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Italienisches Tofu- Gemüseragout aus Oliven, Zucchini und Bohnen dazu Reis Sel, So	Hähnchenwürfel in Rahmsauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat M, Sel, Sen	Hähnchenbrust mit Rahmsauce und Erbsen dazu Salzkartoffeln M, Sel	Vegetarischer Erbseneintopf mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln dazu ein glutenfreies Brötchen Sel, Sen	Heringsfilet "Hausfrauenart" mit einer Apfel- Gurken-Schmandstippe dazu Salzkartoffeln 4 - F, 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 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