



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



34. KW C+C Speiseplan vom: 19.08. - 23.08.2024

Montag

Vegetarischer Linseneintopf mit Kartoffeln, Gemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch
dazu ein glutenfreies Brötchen
Sen, Sel

Dienstag

Glutenfreier Nudelauflauf mit Erbsen in Rahmsauce
M, Sel

Mittwoch

Tomatisiertes Gemüseragout mit Erbsen und Möhren
dazu Vollkornreis
Sel

Donnerstag

Gulasch "Ungarisch" mit Hähnchenwürfeln, Paprika in Bratensauce
dazu Reis
und Gurkensalat
Sel, Sen

Freitag

Glutenfreie Nudeln "Bolognese" vom Rindergehacktem in Tomatensauce mit feinen Gemüsewürfeln (Karotte, Sellerie, Lauch)
Sel

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)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