



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



34. KW

Speiseplan vom: 19.08. - 23.08.2024

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

gluten-reduziert
(höchstens 100 mg/kg)

Tomatisiertes Gemüseragout
mit Erbsen und Möhren
dazu Vollkornreis
Sel

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

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

Vegetarischer
Erbseneintopf
mit Möhren, Sellerie, Lauch
und Kartoffelwürfeln
dazu ein glutenfreies
Brötchen
Sel, Sen

Glutenfreie Nudeln
"Tricolore"
mit Ricotta-Tomatensauce
2,M,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