



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



## 35. KW C+C Speiseplan vom: 26.08. - 30.08.2024

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

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetarischer Erbseneintopf mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln dazu ein glutenfreies Brötchen Sel, Sen	Glutenfreie Nudeln mit Ricotta-Tomatensauce 2,M,Sel	Glutenfreie Nudeln mit einer fruchtigen Tomaten-Basilikumsauce dazu grüner Salat mit Joghurtdressing M,Sen,Sel	Glutenfreie Nudeln mit Spinat-Käsecreme dazu Blattsalat mit Cocktaildressing Ei, M, 4	Vegetarischer Eintopf von roten Linsen mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln dazu ein glutenfreies Brötchen 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)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](http://www.schulverpflegung-eberhardt.de)  
Telefon: 0202 695447 -15 · Fax: 0202 695447 -50

Eventcatering und Partyservice