



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



35. KW

Speiseplan vom: 26.08. - 30.08.2024

Montag

Glutenfreie Nudeln
mit einer fruchtigen
Tomaten-Basilikumsauce
dazu grüner Salat
mit Joghurtdressing
M, Sen, Sel

Dienstag

Glutenfreie Nudeln
mit Spinat-Käsecreme
dazu Blattsalat
mit Cocktaildressing
Ei, M, 4

Mittwoch

Vegetarischer Eintopf
von roten Linsen
mit Möhren, Sellerie, Lauch
und Kartoffelwürfeln
dazu ein glutenfreies
Brötchen
Sel

Donnerstag

Geschnetzeltes
von der Hähnchenbrust
in Bratensauce
und Kartoffeln
dazu grüner Salat
mit Essig-Öl-Dressing
Sel, Sen

Freitag

Ragout vom Lachs
in Tomatensauce
mit Erbsen natur
und Vollkornreis
Gericht kann Gräten enthalten
F, 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
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