



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



40. KW C+C Speiseplan vom: 03.10. - 07.10.2022

gluten-reduziert
(höchstens 100 mg/kg)

Montag

Tag der Deutschen Einheit

Dienstag

Seelachsfilet "natur" mit Tomatenrahmsauce und Erbsen "natur" dazu Salzkartoffeln
F, M, Sel

Mittwoch

Italienisches Tofu-Gemüseragout aus Oliven, Zucchini und Bohnen dazu Reis
Sel, So

Donnerstag

Gulasch "Ungarisch" mit Hähnchenwürfeln, Paprika in Tomaten-Bratensauce dazu Kartoffeln
Sel

Freitag

Hähnchenbrustfiletstücke "natur" mit Süß-Saurer-Sauce und Kartoffelpüree dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing
4 - 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