



40. KW Speiseplan vom: 03.10. - 07.10.2022

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

Montag

**Tag der
Deutschen
Einheit**

Dienstag

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

Mittwoch

**Hähnchenbrustfiletstücke
"natur"
mit Süß-Saurer-Sauce
und Kartoffelpüree
dazu Blattsalat
mit Essig-Öl-Dressing
4 - M, Sel, Sen**

Donnerstag

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

Freitag

**Seelachsfilet "natur"
mit einer Kräuterrahmsauce
und Salzkartoffeln
dazu grüner Salat
mit Essig-Öl-Dressing
F, 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