



41. KW Speiseplan vom: 10.10. - 14.10.2022

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

| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|--|--|---|---|--|
| <p>Glutenfreie Nudeln mit einer fruchtigen Tomaten-Basilikumsauce dazu grüner Salat mit Essig-Öl-Dressing Sel, Sen</p> | <p>Vollkornreis und tomatisiertem Gemüseragout aus Paprika, Zucchini und Aubergine Sel</p> | <p>Mexikanische Pfanne mit Rinderhack, Mais, Bohnen, Paprika, Kidneybohnen und Tomatensauce dazu Reis Sel</p> | <p>Vegetar. Kartoffelcremesuppe mit Suppengemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu ein glutenfreies Brötchen M, Sel</p> | <p>Wirsinggemüse "bürgerlich" mit Kartoffelwürfeln Sel</p> |

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