



## 42. KW C+C Speiseplan vom: 17.10. - 21.10.2022

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

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Vegetar.</b> <b>Kartoffelcremesuppe</b> <b>mit Suppengemüse</b> aus Möhren, Sellerie und Lauch <b>dazu ein glutenfreies</b> <b>Brötchen</b> <b>M, Sel</b>	<b>Wirsinggemüse</b> <b>"bürgerlich"</b> <b>mit Kartoffelwürfeln</b> <b>Sel</b>	<b>Glutenfreie Nudeln</b> <b>mit Tomaten-Paprika-</b> <b>Rahmsauce</b> <b>M, Sel</b>	<b>Hähnchengulasch</b> <b>mit Paprika, Zwiebeln</b> <b>in Rahmsauce</b> <b>und Reis</b> <b>M, Sel</b>	<b>Weißer Bohneneintopf</b> <b>mit Kartoffelwürfeln</b> <b>und Wurzelgemüse</b> <b>aus Möhren, Sellerie</b> <b>und Lauch dazu ein</b> <b>glutenfreies Brötchen</b> <b>Sel</b>

### 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