



43. KW C+C Speiseplan vom: 24.10. - 28.10.2022

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Vegetar. Chili con Carne mit Sojahack, Mais, Bohnen und Paprika dazu Reis Sel, So	Möhren-Kartoffelgemüse "Bürgerlich" dazu Gurkensalat Sel, Sen	Putenbratwurst mit Rahmsauce und Rotkohl dazu Salzkartoffeln 15 - M, Sel, Sen	Hühnerfrikassee mit Spargel und Erbsen dazu Reis M, Sel	Glutenfreier Italienischer Nudel- Gemüse Eintopf mit Zucchini, Aubergine, Tomate, Erbsen und Bohnen Sel

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