



## 48. KW Speiseplan vom: 29.11. - 03.12.2021

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Hähnchenbrust "natur" mit Paprikasauce dazu Salzkartoffeln Sel	Kartoffel-Gemüsepfanne aus Brokkoli, Möhren und Blumenkohl dazu Kräuterquark M, Sel	Putengeschnetzeltes in Rahmsauce mit Reis und Gurkensalat M, Sel, Sen	Rindergulasch mit Paprikastreifen dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln Sel	Kartoffel-Kohlrabiauflauf mit Wurzelgemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch in Käse-Kräutersauce Ei, M, 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 Bestellschau 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