



49. KW C+C Speiseplan vom: 04.12. - 08.12.2023

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Kartoffel-Wirsing-Eintopf mit Karotten, Lauch und Sellerie und Kartoffelwürfeln dazu ein glutenfreies Brötchen Sel	Glutenfreie Nudeln "Carbonara" Putenschinkenwürfel in einer Käsesauce 15 - M, Sel, Sen	Putenbratwurstscheiben in Currysauce dazu Kartoffelpüree 4, 15, M, Sel, Sen	Hähnchensteak "natur" mit Süß-Saurer-Sauce und Möhrengemüse dazu Salzkartoffeln 4 - Sel	Glutenfreie Nudeln "Bolognese" mit Sojahack und Gemüsewürfeln Sel, So

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