



49. KW Speiseplan vom: 04.12. - 08.12.2023

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Putenbratwurstscheiben in Currysauce dazu Kartoffelpüree 4, 15, M, Sel, Sen	Hähnchensteak "natur" mit Süß-Saurer-Sauce und Möhregemüse dazu Salzkartoffeln 4 - Sel	Glutenfreie Nudeln "Bolognese" mit Sojahack und Gemüsewürfeln Sel, So	Vegetarischer Schnibbelbohneintopf mit Suppengemüse aus Möhre, Sellerie und Lauch und Kartoffelwürfeln dazu ein glutenfreies Brötchen Sel, Sen	Ragout vom Lachs in einer hellen Currysauce mit Möhrenstreifen und Erbsen dazu Reis 4 - F, 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 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