



**50. KW C+C Speiseplan vom: 11.12. - 15.12.2023**

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

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Vegetarischer Schnibbelbohneintopf mit Suppengemüse aus Möhre, Sellerie und Lauch und Kartoffelwürfeln dazu ein glutenfreies Brötchen Sel, Sen</b>	<b>Ragout vom Lachs in einer hellen Currysauce mit Möhrenstreifen und Erbsen dazu Reis 4 - F, M, Sel</b>	<b>Glutenfreie Nudeln mit Brokkolisauce dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Sel, Sen</b>	<b>Vollkornreis-Pfanne mit Marktgemüse aus Möhren, Brokkoli, Blumenkohl in leichter Currysauce Sel</b>	<b>Hähnchenbrust mit Bratensauce und Reis dazu Gurkensalat Sel, Sen</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 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**