



**50. KW C+C Speiseplan vom: 13.12. - 17.12.2021**

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

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Blumenkohl in Rahm dazu Petersilienkartoffeln und ein Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing M, Sel, Sen	Bunte Reispfanne mit Süßkartoffeln, Erbsen, Blumenkohl und Brokkoli dazu eine Kräuter-Sahnesauce M, Sel	Putenbratwurst mit Paprikagemüse dazu Kartoffelpüree M, Sel, Sen	Hähnchenbrust in Rahmsauce dazu Kohlrabi "natur" und Kartoffeln M, Sel	Kartoffel-Tortilla mit Spinat und Käse dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Ei, M, Sen

**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  
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](http://www.schulverpflegung-eberhardt.de)  
Telefon: 0202 695447 -15 · Fax: 0202 695447 -50

*Eventcatering und Partyservice*