



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

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

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Glutenfreie Nudeln mit Brokkolisauce dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Sel, Sen	Vollkornreis-Pfanne mit Marktgemüse aus Möhren, Brokkoli, Blumenkohl in leichter Currysauce Sel	Hähnchenbrust mit Bratensauce und Reis dazu Gurkensalat Sel, Sen	Vegetarischer Linseneintopf mit Kartoffeln, Gemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu ein glutenfreies Brötchen Sel, Sen	Seelachsfilet "natur" mit Tomatenrahmsauce und Erbsen "natur" dazu Salzkartoffeln 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](http://www.schulverpflegung-eberhardt.de)  
Telefon: 0202 695447 -15 · Fax: 0202 695447 -50

Eventcatering und Partyservice