



**04. KW C+C Speiseplan vom: 24.01. - 28.01.2022**

**laktose-  
frei**

<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>Schnibbelbohneintopf mit Rinderhack und Suppengemüse aus Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln Sel, Sen</b>	<b>Fischstäbchen aus Seelachs mit Blattspinat dazu Salzkartoffeln Ei, F, G1, Sel</b>	<b>Penne Nudeln "Napoli" mit Tomatensauce dazu Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing G1, Sen</b>	<b>Vollkornreis-Pfanne mit Marktgemüse aus Möhren, Brokkoli, Blumenkohl in leichter Currysauce G, Sel</b>	<b>Bratwurst von der Pute mit Bratensauce und Sauerkraut dazu Salzkartoffeln 15 - 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 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*