



04. KW Speiseplan vom: 24.01. - 28.01.2022

**laktose-
frei**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Penne Nudeln "Napoli" mit Tomatensauce dazu Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing G1, Sen</p>	<p>Vollkornreis-Pfanne mit Marktgemüse aus Möhren, Brokkoli, Blumenkohl in leichter Currysauce G, Sel</p>	<p>Bratwurst von der Pute mit Bratensauce und Sauerkraut dazu Salzkartoffeln 15 - Sel, Sen</p>	<p>Vegetarischer Linseneintopf mit Kartoffeln, Gemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu ein Stück Baguette G1, Sel, Sen</p>	<p>Gemüsebratling aus Brokkoli und Haferflocken mit buntem Gemüseragout aus Paprika, Zwiebeln, Auberginen und Zucchini dazu Schwenkkartoffeln Ei, G1, Sel</p>

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