



05. KW C+C Speiseplan vom: 31.01. - 04.02.2022

**laktose-
frei**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetarischer Linseneintopf mit Kartoffeln, Gemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu ein Stück Baguette G1, Sel, Sen	Gemüsebratling aus Brokkoli und Haferflocken mit buntem Gemüseragout aus Paprika, Zwiebeln, Auberginen und Zucchini dazu Schwenkkartoffeln Ei, G1, Sel	Italienisches Tofu- Gemüseragout aus Oliven, Zucchini und Bohnen dazu Reis G, Sel, So	Chicken Nuggets mit Süß-Saurer Sauce und Kartoffeln dazu Krautsalat 4 - Ei, G1, Sel, Sen	Paniertes Tofuschnitzel dazu eine Kartoffel- Gemüsepfanne aus Zucchini, Aubergine, Paprika und Tomatensauce Ei, G1, Sel, So

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