



**06. KW C+C Speiseplan vom: 07.02. - 11.02.2022**

**laktose-  
frei**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>"Bohnen untereinander"</b> aus Bohnen und Kartoffeln dazu eine vegetarische Getreidefrikadelle Ei, G1, Sel, So	<b>Graupensuppe</b> mit Wurzelgemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu ein Stück Baguette G, G1, Sel	<b>Hähnchengeschnetzeltes</b> mit Gemüsestreifen aus Karotten, Lauch und Sellerie in Currysauce dazu Reis 4 - G, Sel	<b>Vollkornreis</b> und tomatisiertem Gemüseragout aus Paprika, Zucchini und Aubergine G, Sel	<b>Mexikanische Pfanne</b> mit Rinderhack, Mais, Bohnen, Paprika, Kidneybohnen und Tomatensauce dazu Reis G, 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