



07. KW C+C Speiseplan vom: 14.02. - 18.02.2022

**laktose-
frei**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Bunte Buchstabensuppe mit Wurzelgemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu ein Stück Fladenbrot Ei, G1, Sel, Ses	Wirsinggemüse "bürgerlich" mit Kartoffelwürfeln Sel	Veganer, paniierter Backfisch aus Soja dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat 4 - Ei, G1, Sel, Sen, So	Mini-Hackbällchen vom Hähnchen mit Bratensauce und Schwenkkartoffeln dazu Karottensalat Ei, G1, Sel, Sen	Spiralnudeln "Bolognese" mit Rinderhackfleisch und Gemüsewürfel G1, 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
Telefon: 0202 695447 -15 · Fax: 0202 695447 -50**

Eventcatering und Partyservice