



08. KW **Speiseplan vom: 19.02. - 23.02.2024**

**laktose-
frei**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Hähnchenbrust "natur" mit Bratensauce, Reis dazu Krautsalat Sel, Sen	Gyros vom Hähnchen dazu Reis und Gurkensalat G, Sen	Weißer Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und Wurzelgemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot G1, G2, Sel	Gemüsefrikadelle mit Tomatensauce und Salzkartoffeln dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Ei, G1, Sel, Sen	Spiralnudeln "Napoli" mit Tomatenragout dazu Gurkensalat G1, Sel, Sen

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
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 Bestellschau 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