



09. KW C+C Speiseplan vom: 26.02. - 01.03.2024

**laktose-
frei**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gemüsefrikadelle mit Tomatensauce und Salzkartoffeln dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Ei, G1, Sel, Sen	Spiralnudeln "Napoli" mit Tomatenragout dazu Gurkensalat G1, Sel, Sen	Ungarisches Wurstgulasch vom Hähnchen mit Paprika und Rotkohl dazu Salzkartoffeln Sel	Reis mit "Bololinse" roter Linsen-Gemüse- Bolognese Karotten, Lauch, Sellerie und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing G, Sel, Sen	Italienischer Vollkorn-Nudel- Zucchini Eintopf G1, G2, 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)Nitritpökelsalz
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