



**09. KW**      **Speiseplan vom:** **26.02. - 01.03.2024**

**laktose-  
frei**

<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>Ungarisches Wurstgulasch vom Hähnchen mit Paprika und Rotkohl dazu Salzkartoffeln Sel</b>	<b>Reis mit "Bololinse" roter Linsen-Gemüse- Bolognese Karotten, Lauch, Sellerie und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing G, Sel, Sen</b>	<b>Italienischer Vollkorn-Nudel- Zucchinieintopf G1, G2, Sel</b>	<b>Möhrengemüse "Bürgerlich" mit Kartoffelwürfeln und vegetarischem Sojaschnitzel Ei, G1, Sel, Sen, So</b>	<b>Paniertes Seelachsfilet mit Salzkartoffeln dazu Gurkensalat Ei, F, G1, Sen</b>

**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**