



**10. KW**      **Speiseplan vom: 04.03. - 08.03.2024**

**laktose-  
frei**

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
	Hähnchenbrust in Bratensauce mit Blumenkohl dazu Salzkartoffeln Sel	Hähnchenschnitzel mit Bratensauce und Möhren dazu Kartoffeln Ei, G1, Sel	Vegetarisches Chili sin Carne mit Sojahack, Mais, Bohnen und Paprika dazu Reis G, G3, Sel, So	Spiralnudeln mit Tomatensauce "Napoli" G1, Sel	Lachsragout mit Tomatensauce mit Erbsen und Nudeln dazu Gurkensalat F, 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 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**      **Eventcatering und Partyservice**  
 Telefon: 0202 695447 -15 · Fax: 0202 695447 -50