



13. KW C+C Speiseplan vom: 27.03. - 31.03.2023

**laktose-
frei**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetarischer Erbseneintopf mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln dazu ein Stück Baguette G1, Sel, Sen	Penne-Nudeln mit Thunfisch- Tomatensauce und Käse überbacken dazu Möhrensalat F, G1, Sel, Sen	Hähnchenbrust mit Bratensauce und Erbsen dazu Salzkartoffeln Sel	Hähnchenschnitzel mit Puszta sauce aus Paprika, Zwiebeln und Mais dazu Reis 4 - Ei, G, G1, Sel	Spiralnudeln mit Tomatensauce "Napoli" 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