



**13. KW**      **Speiseplan vom: 27.03. - 31.03.2023**

**laktose-  
frei**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hähnchenbrust mit Bratensauce und Erbsen dazu Salzkartoffeln Sel	Hähnchenschnitzel mit Pusztasauce aus Paprika, Zwiebeln und Mais dazu Reis 4 - Ei, G, G1, Sel	Spiralnudeln mit Tomatensauce "Napoli" G1, Sel	Kartoffel-Wirsing-Eintopf mit Karotten, Lauch und Sellerie und Kartoffelwürfeln dazu ein Stück Baguette G1, Sel	Panierter Seelachs mit Tomatensauce und Salzkartoffeln 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)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**      **Eventcatering und Partyservice**  
 Telefon: 0202 695447 -15 · Fax: 0202 695447 -50