



**14. KW Speiseplan vom: 03.04. - 07.04.2023**

**laktose-  
frei**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Rote Linsensuppe mit Kichererbsen, Möhren, Tomaten und Kartoffelwürfeln dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot G1, G2, Sel	Hähnchenschnitzel mit Süß-Saurer-Sauce und Karotten dazu Kartoffeln 4 - Ei, G1, Sel	Spiralnudeln "Bolognese" mit Rindergehacktem und Gemüsewürfel G1, Sel	Schnibbelbohneintopf mit Suppengemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch und Kartoffelwürfeln dazu eine Putenbockwurst 15 - Sel, Sen	<b>Karfreitag</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)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](http://www.schulverpflegung-eberhardt.de) Eventcatering und Partyservice  
 Telefon: 0202 695447 -15 • Fax: 0202 695447 -50