



15. KW C+C Speiseplan vom: 10.04. - 14.04.2023

**laktose-
frei**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Ostermontag	Panierter Seelachs mit Gemüse "natur" dazu Salzkartoffeln Ei, F, G1	Penne Nudeln "Napoli" mit Tomatensauce dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing G1, Sen	Hähnchenschnitzel mit Bratensauce dazu Kartoffeln Ei, G1, Sel	Chicken-Nuggets mit Süß-Saurer-Sauce dazu Reis und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 4 - Ei, G, 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
Telefon: 0202 695447 -15 · Fax: 0202 695447 -50**

Eventcatering und Partyservice