



16. KW C+C Speiseplan vom: 17.04. - 21.04.2023

**laktose-
frei**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetarischer Linseneintopf mit Kartoffeln, Gemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu ein Stück Baguette G1, Sel, Sen	Penne mit Tomatensauce und Lachswürfeln dazu Gurkensalat F, G1, Sel, Sen	Tomatisiertes Gemüseragout mit Paprika, Mais, Aubergine, Zucchini und Reis G, Sel	Gulasch "Ungarisch" mit Hähnchenwürfeln, Paprika in Tomaten- Bratensauce dazu Kartoffeln und Krautsalat Sel, Sen	Chicken-Finger mit Süß-Saurer-Sauce und Salzkartoffeln 4 - Ei, 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