



16. KW **Speiseplan vom: 15.04. - 19.04.2024**

**laktose-
frei**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Ungarisches Wurstgulasch vom Hähnchen mit Paprika und Rotkohl dazu Salzkartoffeln Sel</p>	<p>Reis mit "Bololinse" roter Linsen-Gemüse- Bolognese aus Karotten, Lauch, Sellerie und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing G, Sel, Sen</p>	<p>Italienischer Vollkorn-Nudel- Zucchinieintopf G1, G2, Sel</p>	<p>Möhrengemüse "Bürgerlich" mit Kartoffelwürfeln und vegetarischem Sojaschnitzel Ei, G1, Sel, Sen, So</p>	<p>Penne mit Lachsragout in Tomatensauce, Erbsen und Kräutern F, G1, Sel</p>

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)Nitritpökelsalz
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