18. KW C+C <u>Speiseplan vom:</u> 29.04. - 03.05.2024

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

laktosefrei

Spiralnudeln mit Tomatensauce "Napoli" und Gurkensalat G1, Sel,Sen Panierter Seelachs mit Spinatfüllung, Tomatensauce und Erbsen "natur" dazu Salzkartoffeln Ei,F,G1,Sel

Tag der Arbeit

Erbsen-Möhrengemüse mit Drillingen Spiralnudeln
"Bolognese"
mit Sojahack
und Gemüsewürfeln
G1, Sel, So

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 Lebenmitteln 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