



19. KW C+C Speiseplan vom: 10.05. - 14.05.2021

**laktose-
frei**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetarischer Erbseneintopf mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln dazu ein Stück Fladenbrot G1, Sel, Sen, Ses	Vegetarisches "Bami Goreng" mit Erbsen, Mais, Möhren und Nudeln mit einer fruchtigen Currysauce 5, 6 - Ei, G1, Sel	Eintopf "Pichelsteiner Art" von Kartoffeln, Sellerie, Erbsen, Karotten, Lauch und Steckrüben dazu eine 1/2 Scheibe Vollkornbrot G1, G2, Sel	Christi Himmelfahrt	Putengyros mit Paprikareis und Krautsalat 5, 6 - G, Sen

Zusatzstoffe

1)Farbstoff 4)Geschmacksverstärker 5)Süßungsmittel 6)Säuerungsmittel 15)Nitropökelsalz
 E)Ei Er)Erdnüsse F)Fisch G)Getreide M)Milch N)Schalenfrüchte So)Soja Sel)Sellerie Sen)Senf Su) Schwefeldioxid L) Lupine
 G¹) Weizen G²) Roggen G³) Gerste G⁴) Hafer N¹) Mandeln N²) Haselnuss N³) Walnuss



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