



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



19. KW C+C Speiseplan vom: 06.05. - 10.05.2024

Montag

Vegetarischer Schnibbelbohneintopf mit Suppengemüse aus Möhre, Sellerie und Lauch und Kartoffelwürfeln dazu ein Stück Baguette
G1, Sel, Sen

Dienstag

Gemüsefrikadelle mit Möhren und Kräutersauce dazu Salzkartoffeln
Ei, G1, Sel

Mittwoch

Hähnchengeschnetzeltes und Möhren dazu Kartoffeln
Sel

Donnerstag

Christi Himmelfahrt

Freitag

Linseneintopf mit Kartoffeln, Gemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu eine Putenbockwurst
15-Sel, Sen

laktosefrei

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
Telefon: 0202 695447 -15 · Fax: 0202 695447 -50

Eventcatering und Partyservice