



19. KW Speiseplan vom: 10.05. - 14.05.2021

**laktose-
frei**

| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|--|--|---|--------------------------------------|--|
| Eintopf "Pichelsteiner Art" von Kartoffeln, Sellerie, Erbsen, Karotten, Lauch und Steckrüben dazu eine 1/2 Scheibe Vollkornbrot G1, G2, Sel | Gebratenes Gemüse- Quinoaschnitzel mit Pusztasauce und Reis 5, 6 - Ei, G1, Sel | Putengyros mit Paprikareis und Krautsalat 5, 6 - G, Sen | Christi Himmelfahrt | Nudeln mit Thunfisch-Tomatensauce dazu ein Blattsalat mit Dressing 5 - F, Ei, G1, Sel |

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 G6=Kamut G7 = Hybridstämme



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