



**20. KW C+C Speiseplan vom: 17.05. - 21.05.2021**

**laktose-  
frei**

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
	Vollkorn-Nudeln mit buntem Ratatouille aus Paprika, Zucchini und Aubergine Ei, G1, G2, Sel	Nudeln mit Thunfisch-Tomatensauce dazu ein Blattsalat mit Dressing 5 - Ei, F, G1, Sel	Penne "Bolognese" mit Rinderhackfleisch und Gemüsewürfel dazu Möhrensalat 5, 6 - Ei, G1, Sel, Sen	Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch und Mini-Hackbällchen von der Pute Ei, G1, Sel	Bunte Gnocchi-Pfanne mit Blumenkohl, Brokkoli und Möhren dazu Tomatensauce 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  
G<sup>1</sup>) Weizen G<sup>2</sup>) Roggen G<sup>3</sup>) Gerste G<sup>4</sup>) Hafer N<sup>1</sup>) Mandeln N<sup>2</sup>) Haselnuss N<sup>3</sup>) 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](http://www.schulverpflegung-eberhardt.de)  
Telefon: 0202 695447 -15 · Fax: 0202 695447 -50

Eventcatering und Partyservice