



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

**laktose-
frei**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
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	Fruchtiges Quinoa- Gemüse-Curry mit Möhren, Erbsen und Sellerie dazu Vollkornreis G, Sel, Sen	Fischstäbchen aus Seelachs mit Salzkartoffeln dazu Gurkensalat 5, 6 - Ei, F, G1, 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