



**21. KW C+C Speiseplan vom: 24.05. - 28.05.2021**

**laktose-  
frei**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Pfingstmontag</b>	Fischstäbchen aus Seelachs mit Salzkartoffeln dazu Gurkensalat 5, 6 - Ei, F, G1, Sen	Penne "Napoli" mit Tomatensauce und Gurkensalat 5, 6 - Ei, G1, Sel, Sen	Vollkornreis-Pfanne mit Marktgemüse aus Möhren, Brokkoli und Blumenkohl in leichter Currysauce 5, 6 - G, Sel	Currywurst von der Pute dazu Salzkartoffeln und Krautsalat 5, 6, 15 - Sel, 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  
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