



23. KW **Speiseplan vom: 06.06. - 10.06.2022**

**laktose-
frei**

Pfingstmontag

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Hähnchenschnitzel
mit Puszta-
sauce
aus Paprika, Zwiebeln
und Mais
dazu Reis
4 - Ei, G, G1, Sel

Asiatische Nudelsuppe
mit Kokosmilch
und Gemüse
aus Karotten, Sellerie,
Lauch, Erbsen, Edamame
und Sprossen
G1, Sel

Vegetarische
Gemüsefrikadelle
mit Puszta-
sauce
aus Paprika, Zwiebeln
und Mais
dazu Salzkartoffeln
4 - Ei, G1, Sel

Fischstäbchen
vom Seelachs
mit Blattspinat
dazu Salzkartoffeln
Ei, F, G1, Sel

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)Nitropökelsalz
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