



25. KW C+C Speiseplan vom: 19.06. - 23.06 .2023

**laktose-
frei**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit Bratensauce und Champignons dazu Reis G, Sel	Panierter Seelachs mit Tomatensauce und Kartoffeln dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing Ei, F, G1, Sel, Sen	Hähnchengulasch mit Paprika, Zwiebeln mit Bratensauce und Reis G, Sel	Gyros vom Hähnchen dazu Tomatenreis und Gurkensalat G, Sen	Weißer Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und Wurzelgemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot G1, G2, 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