



26. KW C+C Speiseplan vom: 26.06. - 30.06.2023

**laktose-
frei**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetarisches Chili con Carne mit Sojahack, Mais, Bohnen, Paprika dazu Reis G, G3, Sel, So	Spiralnudeln "Napoli" mit Tomatenragout dazu Gurkensalat G1, Sel, Sen	Penne Bolognese mit Rindergehacktem und feinen Gemüsegewürfen G1, Sel	Reis mit "Bololinse" roter Linsen-Gemüse-Bolognese aus Quinoa, Karotten, Lauch, Sellerie G, Sel	Italienischer Vollkorn-Nudel-Gemüseintopf mit Zucchini, Aubergine, Tomate, Erbsen und Bohnen 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