



**27. KW**      **Speiseplan vom: 03.07. - 07.07.2023**

**laktose-  
frei**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hähnchenbrust in Bratensauce mit Salzkartoffeln dazu grüner Salat mit Essig-Öl-Dressing Sel, Sen	Spiralnudeln mit Tomatensauce "Napoli" G1, Sel	Putenfrikadelle mit Currysauce und Karottengemüse dazu Kartoffeln 4- Ei, G1, Sel, Sen	Vegetarischer Schnibbelbohneintopf mit Suppengemüse aus Möhre, Sellerie und Lauch und Kartoffelwürfeln Sel, Sen	Fischfilet "natur" mit Tomatensugo dazu Reis F, G, 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](http://www.schulverpflegung-eberhardt.de)  
Telefon: 0202 695447 -15 · Fax: 0202 695447 -50

Eventcatering und Partyservice