



**28. KW C+C Speiseplan vom: 10.07. - 14.07.2023**

**laktose-  
frei**

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
	<b>Vegetarischer Schnibbelbohneintopf mit Suppengemüse aus Möhre, Sellerie und Lauch und Kartoffelwürfeln</b> <b>Sel, Sen</b>	<b>Fischfilet "natur" mit Tomatensugo dazu Reis</b> <b>F, G, Sel</b>	<b>Rote Linsensuppe mit Kichererbsen, Möhren, Tomaten und Kartoffelwürfeln dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot</b> <b>G1, G2, Sel</b>	<b>Chicken-Nuggets mit Süß-Saurer-Sauce und Karotten dazu Kartoffeln</b> <b>4 - Ei, G1, Sel</b>	<b>Putenbratwurstscheiben in Currysauce dazu Kartoffeln</b> <b>4, 15 - Sel, Sen</b>

**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**