



28. KW Speiseplan vom: 10.07. - 14.07.2023

**laktose-
frei**

| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|--|---|--|---|--|
| Rote Linsensuppe mit Kichererbsen, Möhren, Tomaten und Kartoffelwürfeln dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot G1, G2, Sel | Chicken-Nuggets mit Süß-Saurer-Sauce und Karotten dazu Kartoffeln 4 - Ei, G1, Sel | Putenbratwurstscheiben in Currysauce dazu Kartoffeln 4, 15 - Sel, Sen | Kartoffel-Wirsing-Eintopf mit Karotten, Lauch und Sellerie, Kartoffelwürfeln und Geflügelwiener von der Pute 15 - Sel, Sen | Panierter Seelachs mit Gemüse "natur" dazu Salzkartoffeln Ei, F, G1 |

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