



29. KW C+C Speiseplan vom: 15.07. - 19.07.2024

**laktose-
frei**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust in Bratensauce und Spätzle dazu grüner Salat mit Essig-Öl-Dressing Ei, G1, Sel, Sen	Penne G1 mit einem Ragout vom Wildlachs F in Tomatensauce Sel dazu einen gemischten Salat Gericht kann Gräten enthalten	Currywurst von der Pute 4,15 mit Kartoffeln dazu Krautsalat	Gyros vom Hähnchen dazu Reis G und Gurkensalat 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