



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



31. KW C+C Speiseplan vom: 29.07. - 02.08.2024

**laktose-
frei**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Möhrengemüse "Bürgerlich" mit Kartoffelwürfeln und vegetarischem Sojaschnitzel Ei, G1, Sel, Sen, So	Penne mit Lachsragout in Tomatensauce, Erbsen und Kräutern F, G1, Sel	Hähnchenbrust in Bratensauce mit Blumenkohl dazu Hörnchennudeln Sel	Geflügelbratwurst (vom Hähnchen und der Pute) in Tomatensauce dazu Salzkartoffeln und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 4,15,Sel,Sen	Hähnchengulasch in Tomatensauce mit Erbsen und Vollkornreis 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)Nitritpökelsalz
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 Eventcatering und Partyservice
 Telefon: 0202 695447 -15 · Fax: 0202 695447 -50