



32. KW C+C Speiseplan vom: 05.08. - 09.08.2024

**laktose-
frei**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Spiralnudeln mit Tomatensauce "Napoli" und Gurkensalat G1, Sel, Sen	Panierter Seelachs mit Spinatfüllung, Tomatensauce und Erbsen "natur" dazu Salzkartoffeln Ei, F, G1, Sel	Rote Linsensuppe mit Kichererbsen, Möhren, Tomaten und Kartoffelwürfeln dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot G1, G2, Sel	Makkaroni G1 mit Tomatensauce Sel dazu Gurkensalat Sen	Spiralnudeln "Bolognese" mit Rindergehacktem und Gemüsewürfeln dazu grünen Salat G1, Sel, So

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
 Telefon: 0202 695447 -15 · Fax: 0202 695447 -50

Eventcatering und Partyservice