



**33. KW C+C Speiseplan vom: 15.08. - 19.08.2022**

**laktose-  
frei**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Vegetarischer Linseneintopf mit Kartoffeln, Gemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu ein Stück Baguette G1, Sel, Sen</b>	<b>Fischstäbchen vom Seelachs mit Salzkartoffeln dazu Gemüse Ei, F, G1, Sen</b>	<b>Italienisches Tofu- Gemüseragout aus Oliven, Zucchini und Bohnen dazu Reis G, Sel, So</b>	<b>Hähnchenhackbällchen mit Bratensauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat Ei, G1, Sel, Sen</b>	<b>Hähnchenbrust mit Bratensauce und Erbsen dazu Salzkartoffeln Sel</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**