



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

**laktose-  
frei**

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
	<b>Italienisches Tofu-Gemüseragout</b> aus Oliven, Zucchini und Bohnen dazu Reis G, Sel, So	<b>Hähnchenhackbällchen mit Bratensauce und Kartoffeln</b> dazu Gurkensalat Ei, G1, Sel, Sen	<b>Hähnchenbrust mit Bratensauce und Erbsen</b> dazu Salzkartoffeln Sel	<b>Vegetarischer Erbseneintopf</b> mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln dazu eine Stück Baguette G1, Sel, Sen	<b>Panierter Seelachs mit Tomatensauce und Salzkartoffeln</b> dazu Gurkensalat Ei, F, G1, Sel, Sen

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](http://www.schulverpflegung-eberhardt.de)**  
 Telefon: 0202 695447 -15 · Fax: 0202 695447 -50

**Eventcatering und Partyservice**