



33. KW Speiseplan vom: 12.08. - 15.08.2024

**laktose-
frei**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Penne Nudeln mit Brokkolisauce dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing G1,Sel	Vollkornreis-Pfanne mit Marktgemüse aus Möhren, Brokkoli, Blumenkohl in leichter Currysauce dazu einen Gurkensalat G,Sel,Sen	Hähnchenbrust mit Bratensauce dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat Sel,Sen	Vegetarischer Linseneintopf mit Kartoffeln und Gemüse aus: Möhren, Sellerie und Lauch dazu ein Stück Baguette 15,Sel,Sen,	Makkaroniauflauf mit Erbsen in Tomatensauce G1,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