



**35. KW**      Speiseplan vom: 26.08. - 30.08.2024

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>laktose- frei</b>	Putenfrikadelle in Tomatensauce mit Erbsen-Möhrengemüse dazu Salzkartoffeln Ei, G1, Sen, Sel	Chicken Nuggets mit Süß-Saurer-Sauce und Erbsen dazu Reis 4 - Ei, G, G1, Sel	Vegetarischer Eintopf von roten Linsen mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln dazu ein Stück Baguette G, G1, Sel	Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust in Bratensauce und Spätzle dazu grüner Salat mit Essig-Öl-Dressing Ei, G1, Sel, Sen	Ragout vom Lachs F in Tomatensauce Sel mit Erbsen natur und Vollkornreis

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