



40. KW **Speiseplan vom:** **03.10. - 07.10.2022**

**laktose-
frei**

**Tag der
Deutschen
Einheit**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Gulasch "Ungarisch" mit Hähnchenwürfeln, Paprika in Tomaten-Bratensauce dazu Kartoffeln Sel	Chicken Nuggets mit Süß-Saurer-Sauce und Salzkartoffeln dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 4 - Ei, G1, Sel, Sen	Vegetarischer Erbseneintopf mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln dazu eine Stück Baguette G1, Sel, Sen	Panierter Seelachs mit Tomatensauce und Salzkartoffeln dazu grüner Salat mit Essig-Öl-Dressing 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
Telefon: 0202 695447 -15 · Fax: 0202 695447 -50

Eventcatering und Partyservice