



**41. KW Speiseplan vom: 10.10. - 14.10.2022**

**laktose-  
frei**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p><b>Penne</b> mit einer fruchtigen Tomaten-Basilikumsauce dazu grüner Salat mit Essig-Öl-Dressing G1, Sel, Sen</p>	<p><b>Vollkornreis</b> und tomatisiertem Gemüseragout aus Paprika, Zucchini und Aubergine G, Sel</p>	<p><b>Mexikanische Pfanne</b> mit Rinderhack, Mais, Bohnen, Paprika, Kidneybohnen und Tomatensauce dazu Reis G, Sel</p>	<p><b>Frikadelle</b> vom Hähnchen dazu Nudelsalat in Essig-Öl-Dressing Ei, G1, Sel, Sen</p>	<p><b>Wirsinggemüse</b> "bürgerlich" mit Kartoffelwürfeln Sel</p>

**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