



43. KW **Speiseplan vom: 24.10. - 28.10.2022**

**laktose-
frei**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	<p>Putenbratwurst mit Bratensauce und Rotkohl dazu Salzkartoffeln 15 - Sel, Sen</p>	<p>Penne mit einer fruchtigen Tomatensauce dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing G1, Sel, Sen</p>	<p>Italienischer Vollkorn- Nudel-Gemüseintopf mit Zucchini, Aubergine, Tomate, Erbsen und Bohnen G1, G2, Sel</p>	<p>Vegetarischer Erbseneintopf mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln dazu ein Stück Fladenbrot G1, Sel, Sen, Ses</p>	<p>Seelachsfilet paniert mit Tomatensauce und Salzkartoffeln dazu Gurkensalat Ei, F, G1, Sel, Sen</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
Telefon: 0202 695447 -15 · Fax: 0202 695447 -50**

Eventcatering und Partyservice