



**48. KW C+C Speiseplan vom: 29.11. - 03.12.2021**

**laktose-  
frei**

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
	Mini-Bratwürste vom Hähnchen mit Rotkohl und Salzkartoffeln	Spaghetti mit Tomaten-Zucchini-sauce G1, Sel	Hähnchenschnitzel mit Paprikasauce dazu Salzkartoffeln Ei, G1, Sel	Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch und einer Putenbockwurst 15 - Sel, Sen	Kartoffel-Gemüse-Gulasch mit italienischem Pfannengemüse aus Paprika, Zucchini, Brokkoli, Champignons und Oliven Sel

Zusatzstoffe

1)Farbstoff 4)Geschmacksverstärker 5)Süßungsmittel 6)Säuerungsmittel 15)Nitropökelsalz  
 E)Ei Er)Erdnüsse F)Fisch G)Getreide M)Milch N)Schalenfrüchte So)Soja Sel)Sellerie Sen)Senf Su)Schwefeldioxid L) Lupine  
 G<sup>1</sup>) Weizen G<sup>2</sup>) Roggen G<sup>3</sup>) Gerste G<sup>4</sup>) Hafer N<sup>1</sup>) Mandeln N<sup>2</sup>) Haselnuss N<sup>3</sup>) Walnuss



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**