



48. KW C+C Speiseplan vom: 27.11. - 01.12.2023

**laktose-
frei**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Möhrengemüse "Bürgerlich" mit Kartoffeln dazu eine vegetarische Frikadelle und ein Salat mit Essig-Öl-Dressing Ei, G1, Sel, Sen	Paniertes Seelachsfilet mit Salzkartoffeln dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Ei, F, G1, Sen	Hähnchenbrust in Bratensauce mit Blumenkohl dazu Salzkartoffeln Sel	Hähnchenschnitzel mit Champignonsauce und Kartoffeln dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Ei, G1, Sel, Sen	Spiralnudeln mit Tomatensauce "Napoli" G1, Sel

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