



**49. KW C+C Speiseplan vom: 04.12. - 08.12.2023**

**laktose-  
frei**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Kartoffel-Wirsing-Eintopf</b> mit Karotten, Lauch und Sellerie und Kartoffelwürfeln dazu ein Stück Baguette G1, Sel	<b>Fischstäbchen vom Seelachs mit Salzkartoffeln</b> dazu Gurkensalat Ei, F, G1, Sen	<b>Rote Linsensuppe</b> mit Kichererbsen, Möhren, Tomaten und Kartoffelwürfeln dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot G1, G2, Sel	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Süß-Saurer-Sauce und Möhrengemüse dazu Salzkartoffeln 4 - Ei, G1, Sel	<b>Spiralnudeln "Bolognese"</b> mit Sojahack und Gemüswürfeln G1, Sel, So

**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 Bestellschau 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**