



50. KW C+C Speiseplan vom: 11.12. - 15.12.2023

**laktose-
frei**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetarischer Schnibbelbohneintopf mit Suppengemüse aus Möhre, Sellerie und Lauch und Kartoffelwürfeln dazu ein Stück Baguette G1, Sel, Sen	Fischstäbchen vom Seelachs mit Salzkartoffeln dazu Gurkensalat Ei, F, G1, Sen	Minestrone tomatisierte Gemüsesuppe mit Bohnen, Karotten, Lauch, Sellerie und Fadennudeln G1, Sel	Vollkornreis-Pfanne mit Marktgemüse aus Möhren, Brokkoli, Blumenkohl in leichter Currysauce G, Sel	Hähnchenbrust mit Bratensauce und Reis dazu Gurkensalat G, Sel, Sen

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