



50. KW C+C Speiseplan vom: 13.12. - 17.12.2021

**laktose-
frei**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetarischer Linseneintopf mit Kartoffeln, Gemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu ein Stück Baguette G1, Sel, Sen	Gemüsebratling aus Brokkoli und Haferflocken mit buntem Gemüseragout aus Paprika, Zwiebeln, Auberginen und Zucchini dazu Schwenkkartoffeln Ei, G1, Sel	Italienisches Tofu- Gemüseragout aus Oliven, Zucchini und Bohnen dazu Reis G, Sel, So	Hähnchenbrust mit Bratensauce dazu Kohlrabi "natur" und Kartoffeln Sel	Hähnchengeschnetzeltes mit Bratensauce und Erbsen-Möhrengemüse dazu Salzkartoffeln 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
 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