



**50. KW**      **Speiseplan vom:** **11.12. - 15.12.2023**

**laktose-  
frei**

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
	<b>Minestrone</b> tomatisierte Gemüsesuppe mit Bohnen, Karotten, Lauch, Sellerie und Fadennudeln G1, Sel	<b>Vollkornreis-Pfanne</b> mit Marktgemüse aus Möhren, Brokkoli, Blumenkohl in leichter Currysauce G, Sel	<b>Hähnchenbrust</b> mit Bratensauce und Reis dazu Gurkensalat G, Sel, Sen	<b>Vegetarischer Linseneintopf</b> mit Kartoffeln, Gemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu ein Stück Baguette G1, Sel, Sen	<b>Panierter Seelachs</b> mit Tomatensauce und Erbsen "natur" dazu Salzkartoffeln Ei, F, 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*