



50. KW **Speiseplan vom:** **13.12. - 17.12.2021**

**laktose-
frei**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	<p>Italienisches Tofu-Gemüseragout aus Oliven, Zucchini und Bohnen dazu Reis G, Sel, So</p>	<p>Hähnchenbrust mit Bratensauce dazu Kohlrabi "natur" und Kartoffeln Sel</p>	<p>Hähnchengeschnetzeltes mit Bratensauce und Erbsen-Möhrengemüse dazu Salzkartoffeln Sel</p>	<p>Vegetarischer Schnibbelbohnen-Kartoffel-Eintopf mit Suppengemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu ein Stück Fladenbrot G1, Sel, Ses</p>	<p>Nudeln mit Thunfisch in Tomatensauce mit Erbsen und Paprika F, G1, Sel</p>

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