



51. KW C+C Speiseplan vom: 20.12. - 24.12.2021

**laktose-
frei**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetarischer Schnibbelbohnen- Kartoffel-Eintopf mit Suppengemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu ein Stück Fladenbrot G1, Sel, Ses	Nudeln mit Thunfisch in Tomatensauce mit Erbsen und Paprika F, G1, Sel	Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüsestreifen aus Karotten, Lauch und Sellerie in Currysauce dazu Reis 4 - G, Sel	Vollkornreis und tomatisiertem Gemüseragout aus Paprika, Zucchini und Aubergine G, Sel	Heiligabend

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