



36. KW C+C Speiseplan vom: 02.09. - 06.09.2019

**gluten-
frei**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gratinierter Blumenkohl- Kartoffel-Auflauf dazu ein Beilagensalat M	Geflügel-Gyros mit Reis dazu Tzatziki und Krautsalat mit Essig-Öl M	Gulaschsuppe vom Rind mit Kartoffeleinlage, Paprika, Zwiebeln dazu ein glutenfreies Brötchen Sel	Kartoffelauflauf mit Gemüse in einer Kräutersauce dazu Blattsalat M, Sel	Vegetarischer Grüner Gemüse-Kartoffel-Curry-Topf mit Bohnen, Erbsen und Lauch M

Zusatzstoffe

1)Farbstoff 4)Geschmacksverstärker 5)Süßungsmittel 6)Säuerungsmittel 15)Nitropökelsalz
E)Ei Er)Erdnüsse F)Fisch G)Getreide M)Milch N)Schalenfrüchte So)Soja Sel)Sellerie Sen)Senf Su)Schwefeldioxid L) Lupine
G¹) Weizen G²) Roggen G³) Gerste G⁴) Hafer N¹) Mandeln N²) Haselnuss N³) Walnuss



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

