



07. KW C+C Speiseplan vom: 10.02. - 14.02.2020

**gluten-
frei**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetarischer Karotteneintopf mit Kartoffelwürfeln dazu ein glutenfreies Brötchen Sel	Puten-Fleischkäse mit Sauerkraut und Röstkartoffeln 15	Currywurst von der Pute dazu Kartoffelpüree und Krautsalat 5, 15 - M	Magere Hähnchenbrust mit Reis und Rahmsauce dazu Möhren M	Vegetarisches Chili con Carne mit Sojahack, Mais und Bohnen dazu Reis So

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