



**10. KW**      **Speiseplan vom: 02.03. - 06.03.2020**

**gluten-  
reduziert**  
(höchstens  
100 mg/kg)

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
	Hähnchenbrust "natur" mit Tomaten-Rahmsauce dazu Reis und Rohkostsalat M	Bockwurst von der Pute mit Kartoffelsalat mit Essig-Öl 15 - Ei, Sel, Sen	Kürbis-Karottencreme-Suppe mit Kartoffeln dazu ein glutenfreies Brötchen M, Sel	Wirsing-Hackfleisch-Eintopf vom Rind mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie und Lauch Sel	Pochiertes Wildlachsfilet mit Petersilienkartoffeln und Kräuter-Senf-Sauce dazu Blattsalat F, M, Sen

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  
G<sup>1</sup>) Weizen G<sup>2</sup>) Roggen G<sup>3</sup>) Gerste G<sup>4</sup>) Hafer N<sup>1</sup>) Mandeln N<sup>2</sup>) Haselnuss N<sup>3</sup>) 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](http://www.schulverpflegung-eberhardt.de)**  
Telefon: 0202 695447 -15 · Fax: 0202 695447 -50

**Eventcatering und Partyservice**