



**11. KW C+C Speiseplan vom: 09.03. - 13.03.2020**

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

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
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	Hähnchenbrust "natur" mit Reis und brauner Sauce dazu Mixsalat	Mageres Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce dazu Salzkartoffeln und ein Beilagensalat M	Currywurst von der Pute dazu Kartoffelpüree und Mixsalat 5, 15 - 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  
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