



13. KW **Speiseplan vom: 23.03. - 27.03.2020**

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Hähnchenbrust "natur" mit heller Curry- Fruchtsauce, Reis und einen gemischten Salat M	Brokkolicremesuppe mit Kartoffelwürfeln dazu ein glutenfreies Brötchen M, Sel	Spinat-Kartoffel-Auflauf mit Käse überbacken Ei, M, Sel	Glutenfreie Nudeln "Napoli" mit Tomatensauce und grüner Salat	Fischfilet "natur" in Senfsoße und Salzkartoffeln dazu Gurkensalat 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
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