



**14. KW Speiseplan vom: 30.03. - 03.04.2020**

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

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Currywurst von der Pute dazu Kartoffelpüree und Krautsalat 5, 15 - M	Vegetarische Paella mit Reis und buntem Gemüse aus Möhren, Paprika, Erbsen und Mais	Glutenfreie Nudeln "Bolognese" vom Rind dazu Blattsalat	Vegetarische Linsensuppe mit Gemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch und Kartoffelwürfeln dazu ein glutenfreies Brötchen Sel	Reis mit einer Thunfisch- Tomaten-Sauce und Zucchiniwürfeln dazu einen Beilagensalat F

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