



**27. KW C+C Speiseplan vom: 29.06. - 03.07.2020**

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

<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>Vegetarischer Schnibbelbohnen- Kartoffel-Eintopf mit Suppengemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu ein glutenfreies Brötchen Sel</b>	<b>Fruchtiges Fischcurry aus Lachs und Seelachs mit einer Möhren-Apfel- Currysauce dazu Reis und Blattsalat F, M</b>	<b>Puten-Bockwurst mit Möhren-Kartoffel- Gemüse "bürgerlich" 15 - M</b>	<b>Brokkolicremesuppe mit Kartoffelwürfeln dazu ein glutenfreies Brötchen M, Sel</b>	<b>Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree Ei, M</b>

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  
Telefon: 0202 695447 -15 · Fax: 0202 695447 -50*

*Eventcatering und Partyservice*