



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

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

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Puten-Bockwurst mit Möhren-Kartoffel- Gemüse "bürgerlich"</b> 15 - M	<b>Brokkolicremesuppe mit Kartoffelwürfeln dazu ein glutenfreies Brötchen</b> M, Sel	<b>Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree</b> Ei, M	<b>Vegetar. Karotteneintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu ein glutenfreies Brötchen</b> Sel	<b>Seelachsfilet "natur" mit Kartoffelpüree dazu Remoulade und Gurkensalat</b> F, 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**