



28. KW C+C Speiseplan vom: 06.07. - 10.07.2020

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

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetar. Karotteneintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu ein glutenfreies Brötchen Sel	Seelachsfilet "natur" mit Kartoffelpüree dazu Remoulade und Gurkensalat F, M	Currywurst von der Pute dazu Kartoffelpüree und Krautsalat 5, 15 - M	Vegetarische Paella mit Vollkornreis und buntem Gemüse aus Möhren, Paprika, Erbsen und Mais	Glutenfreie Nudeln "Bolognese" vom Rind dazu Blattsalat

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