



30. KW **Speiseplan vom: 20.07. - 24.07.2020**

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

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hähnchenbrust mit heller Basilikumsauce und Erbsen-Reis M	Gemüse Eintopf "Pichelsteiner Art" von Kartoffeln, Sellerie, Erbsen, Karotten, Lauch und Steckrüben dazu ein glutenfreies Brötchen Sel	Puten-Fleischkäse mit Kartoffelpüree dazu Sauerkraut 15 - M	Rührei mit Salzkartoffeln und Rahmspinat Ei, M	gebratenes Fischfilet "natur" mit Petersilienkartoffeln und Kräuter-Senf-Sauce dazu Blattsalat 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