



31. KW C+C Speiseplan vom: 27.07. - 31.07.2020

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

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Rührei mit Salzkartoffeln und Rahmspinat Ei, M	gebratenes Fischfilet "natur" mit Petersilienkartoffeln und Kräuter-Senf-Sauce dazu Blattsalat F, M, Sen	Steak vom Hähnchen mit Tomaten-Rahmsauce dazu Reis und Rohkostsalat M	Bockwurst von der Pute mit Kartoffelsalat mit Essig-Öl 15 - Ei, Sel, Sen	Kürbis-Karottencreme-Suppe mit Kartoffeln dazu ein glutenfreies Brötchen M, Sel

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