



32. KW C+C Speiseplan vom: 03.08. - 07.08.2020

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

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse und Bockwursteinlage von der Pute 15 - Sel	Pochiertes Seelachsfilet "natur" in Kräuterrahmsauce und Reis dazu Gurkensalat F, M	Hähnchenbrust "natur" mit Reis und brauner Sauce dazu Mixsalat	Mageres Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce dazu Salzkartoffeln und ein Beilagensalat M	Currywurst von der Pute dazu Kartoffelpüree und Mixsalat 5, 15 - 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
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