



33. KW C+C Speiseplan vom: 10.08. - 14.08.2020

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

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetarischer Erbseneintopf mit Kartoffeln und Gemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu ein glutenfreies Brötchen Sel	glutenfreie Nudeln mit einer Thunfisch-Tomaten-Sauce und Zucchiniwürfeln dazu einen Beilagensalat F	Putenbraten mit Kartoffeln und Rahmsauce dazu Möhrensalat M	Gulaschsuppe vom Rind mit Kartoffeleinlage, Paprika, Zwiebeln dazu ein glutenfreies Brötchen Sel	Puten-Wurstgulasch in Rahmsauce mit Salzkartoffeln und Erbsen 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