



**08. KW C+C Speiseplan vom: 17.02. - 21.02.2020**

**laktose-  
frei**

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
	Vegetarische Linsensuppe mit Gemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch und Kartoffelwürfeln dazu Bauernbrot G1, G2, Sel	Gebrautes Gemüseschnitzel mit Paprikasauce dazu Reis Ei, G1, Sel	Eine Putenfrikadelle mit Salzkartoffeln dazu Bratensauce und Karotten-Apfel-Salat Ei, G1	Puten-Schinken-Eier-Reispfanne mit Blattsalat 15 - Ei, G	Gyros von der Pute mit Paprikasauce und Reis dazu ein gemischter Salat G

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  
G<sup>1</sup>) Weizen G<sup>2</sup>) Roggen G<sup>3</sup>) Gerste G<sup>4</sup>) Hafer N<sup>1</sup>) Mandeln N<sup>2</sup>) Haselnuss N<sup>3</sup>) 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](http://www.schulverpflegung-eberhardt.de)  
Telefon: 0202 695447 -15 · Fax: 0202 695447 -50**

**Eventcatering und Partyservice**