



09. KW C+C Speiseplan vom: 24.02. - 28.02.2020

**laktose-
frei**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
vegetarischer Eintopf von weißen Bohnen mit Karotten, Sellerie und Lauch dazu ein Brötchen G1, Sel	Vegetarisches "Nasi Goreng" mit Gemüse an Currysauce 5, 6 - G, Sel	Bockwurst von der Pute dazu Kartoffelsalat mit Gurke, Tomate und Paprika in Essig-Öl 15 - Ei, Sel, Sen	Hähnchenkeule mit Rotkohl dazu Salzkartoffeln	Puten-Fleischkäse mit Salzkartoffeln dazu Sauerkraut 15

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