



**11. KW C+C Speiseplan vom: 09.03. - 13.03.2020**

**laktose-  
frei**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p><b>Putenfrikadelle an Bratensauce und Salzkartoffeln dazu ein Beilagensalat Ei, G1</b></p>	<p><b>Pochiertes Wildlachsfilet mit Petersilienkartoffeln und Tomatensauce dazu Blattsalat F</b></p>	<p><b>Hähnchenschnitzel mit Reis und brauner Sauce dazu Mixsalat Ei, G1</b></p>	<p><b>Mageres Hähnchengeschnetzeltes mit Bratensauce dazu Salzkartoffeln und ein Beilagensalat</b></p>	<p><b>Currywurst von der Pute dazu Salzkartoffeln und Mixsalat 5, 15</b></p>

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**