



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

**laktose-  
frei**

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
	Hähnchenschnitzel mit Reis und brauner Sauce dazu Mixsalat Ei, G1	Mageres Hähnchengeschnetzeltes mit Bratensauce dazu Salzkartoffeln und ein Beilagensalat	Currywurst von der Pute dazu Salzkartoffeln und Mixsalat 5, 15	Vegetarischer Erbseneintopf mit Kartoffeln und Gemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu eine Scheibe Vollkornbrot G1, G2, Sel	Gemüsebratling mit Tomatensauce und Salzkartoffeln Ei, G1, Sel

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**