



**13. KW**      **Speiseplan vom: 23.03. - 27.03.2020**

**laktose-  
frei**

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
	Vegetarische Spaghetti "Bolognese" mit Sojahack und Erbsen G1, Sel, So	Hähnchenkeule mit Salzkartoffeln und Leipziger Allerlei "natur"	Putengulasch mit Bratensauce dazu Reis und ein Möhrensalat G, Sel	Vegetarischer Karotteneintopf mit Kartoffelwürfeln dazu eine Scheibe Vollkorn-Pumpernickel G1, G2, Sel	Fischfilet "natur" in Tomatensauce und Salzkartoffeln dazu Gurkensalat F

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**