



14. KW **Speiseplan vom: 30.03. - 03.04.2020**

**laktose-
frei**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Currywurst von der Pute mit Salzkartoffeln und Krautsalat 5, 15	Vegetarische Paella mit Reis und buntem Gemüse aus Möhren, Paprika, Erbsen und Mais G	Spiralnudeln "Bolognese" vom Rind dazu Blattsalat G1	Vegetarische Linsensuppe mit Gemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch und Kartoffelwürfeln dazu Bauernbrot G1, G2, Sel	Penne Rigate mit einer Thunfisch- Tomaten-Sauce und Zucchiniwürfeln dazu einen Beilagensalat F, G1

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