



15. KW **Speiseplan vom: 06.04. - 10.04.2020**

**laktose-
frei**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Eine vegetarische Gemüsefrikadelle aus Erbsen und Möhren mit Vollkornreis dazu Tomatensauce und Karottensalat Ei, G, G1, G2, Sel</p>	<p>Nudel-Gemüse- Pfanne G1, Sel</p>	<p>Wurstgulasch von der Pute mit Zwiebeln und Paprika dazu Salzkartoffeln 5</p>	<p>Gebratenes Hähnchensteak mit Bratensauce und Salzkartoffeln dazu Blattsalat</p>	<p>Karfreitag</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
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