



16. KW **Speiseplan vom: 13.04. - 17.04.2020**

**laktose-
frei**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Ostermontag	Hähnchenkeule mit Rotkohl dazu Salzkartoffeln	Puten-Fleischkäse mit Salzkartoffeln dazu Sauerkraut 15	Vegetarischer Linseneintopf mit Gemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch und Kartoffelwürfeln dazu eine Scheibe Vollkornbrot G, G1, G2, Sel	Fruchtiges Fischcurry aus Lachs und Seelachs mit einer Möhren-Apfel- Currysauce dazu Reis und Blattsalat F, G

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