



28. KW C+C Speiseplan vom: 06.07. - 10.07.2020

**laktose-
frei**

| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---|---|--|--|---|
| Vegetarischer Karotteneintopf mit Kartoffelwürfeln dazu ein Brötchen G1, Sel | paniertes Seelachsfilet mit Salzkartoffeln und Gurkensalat Ei, F, G1 | Bunte Buchstabensuppe mit Wurzelgemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu ein Brötchen Ei, G1, Sel | Vegetarische Paella mit Vollkornreis und buntem Gemüse aus Möhren, Paprika, Erbsen und Mais G | Spiralnudeln "Bolognese" vom Rind dazu Blattsalat 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