



29. KW C+C Speiseplan vom: 13.07. - 17.07.2020

**laktose-
frei**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Vegetarische Linsensuppe mit Gemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch und Kartoffelwürfeln dazu ein Brötchen G, G1, Sel	Gebrautes Gemüseschnitzel mit Paprikasauce dazu Reis Ei, G1, Sel	Rinderroulade mit Bratensauce dazu Salzkartoffeln und Karottensalat	Puten-Schinken-Eier-Reispfanne und Blattsalat 15 - Ei, G	Wurstgulasch von der Pute mit Zwiebeln und Paprika dazu Salzkartoffeln 5

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