



**29. KW**      **Speiseplan vom: 13.07. - 17.07.2020**

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>laktose- frei</b>	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	Erbseintopf mit Rindfleischeinlage, Kartoffeln und Gemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu ein Brötchen G1,Sel	Vegetarisches "Nasi Goreng" mit Gemüse und Reis an Currysauce 5,6-G,Sel

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  
 G<sup>1</sup>) Weizen G<sup>2</sup>) Roggen G<sup>3</sup>) Gerste G<sup>4</sup>) Hafer N<sup>1</sup>) Mandeln N<sup>2</sup>) Haselnuss N<sup>3</sup>) 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](http://www.schulverpflegung-eberhardt.de)  
 Telefon: 0202 695447 -15 · Fax: 0202 695447 -50

Eventcatering und Partyservice