



30. KW C+C Speiseplan vom: 20.07. - 24.07.2020

**laktose-
frei**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
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	Vollkorn-Penne "Bololinse" mit roter Linsen- Gemüse-Bolognese G1, Sel	Gemüseintopf "Pichelsteiner Art" von Kartoffeln, Sellerie, Erbsen, Karotten, Lauch und Steckrüben dazu ein Brötchen G1, Sel	Puten-Fleischkäse mit Salzkartoffeln dazu Sauerkraut 15

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