



**30. KW Speiseplan vom: 20.07. - 24.07.2020**

**laktose-  
frei**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vollkorn-Penne "Bolinse" mit roter Linsen-Gemüse-Bolognese G1, Sel	Gemüse Eintopf "Pichelsteiner Art" von Kartoffeln, Sellerie, Erbsen, Karotten, Lauch und Steckrüben dazu ein Brötchen G1, Sel	Puten-Fleischkäse mit Salzkartoffeln dazu Sauerkraut 15	Vegetarischer Linseneintopf mit Gemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch und Kartoffelwürfeln dazu ein Brötchen G, G1, Sel	gebratenes Hokifilet mit Petersilienkartoffeln und Tomatensauce dazu Blattsalat Ei, F, 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  
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