



31. KW C+C Speiseplan vom: 27.07. - 31.07.2020

**laktose-
frei**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
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	Reibekuchen mit frischem Apfelmus Ei, G1	Bockwurst von der Pute mit Kartoffelsalat mit Essig-Öl 15 - Ei, Sel, Sen	Chicken-Nuggets mit Curryreis dazu Paprika-Dip und Karottensalat 5, Ei, 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