



**31. KW**      **Speiseplan vom: 27.07. - 31.07.2020**

**laktose-  
frei**

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
	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	Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse und Bockwurststeinlage von der Pute 15 - Sel	Pochiertes Seelachsfilet "natur" in Tomatensauce und Reis dazu Gurkensalat F, G

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**