



33. KW C+C Speiseplan vom: 10.08. - 14.08.2020

**laktose-
frei**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetarischer Erbseneintopf mit Kartoffeln und Gemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu eine Scheibe Vollkornbrot G1, G2, Sel	Penne Rigate mit einer Thunfisch- Tomaten-Sauce und Zucchiniwürfeln dazu einen Beilagensalat F,G1	Putenbraten mit Kartoffeln und Bratensauce dazu Möhrensalat	Gulaschsuppe vom Rind mit Kartoffeleinlage, Paprika, Zwiebeln dazu ein Brötchen G1, Sel	Spaghetti mit tomatisiertem Gemüseragout aus Paprika, Zucchini und Aubergine dazu einen Eisbergsalat 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