



**35. KW**      **Speiseplan vom:** **26.08. - 30.08.2019**

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>laktose- frei</b>	Gebratenes Putensteak mit Bratensauce dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat	Vollkornreis-Pfanne mit Marktgemüse dazu eine leichte Currysauce 5, 6 - G, Sel	Mageres Hähnchengeschnetzeltes in Champignonsauce dazu Spiralnudeln G1	Vegetarischer Erbseneintopf mit Kartoffeln und Gemüse dazu ein Brötchen G1, G2, Sel	Gemüsebratling mit Paprikasauce und Salzkartoffeln 5 - Ei, G1, Sel

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**

