



36. KW **Speiseplan vom:** **02.09. - 06.09.2019**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
laktose- frei	Hähnchenkeule mit Mischgemüse "natur" und Reis an Bratensauce G, Sel	Geflügelfrikadelle mit Bratensauce und Salzkartoffeln dazu Blattsalat Ei, G1	Mediterranes, tomatisiertes Hähnchen-Gemüseragout mit Reis G, Sel	Vegetarischer Schnibbelbohnen- Kartoffel-Eintopf mit Suppengemüse Sel	Graupensuppe mit Wurzelgemüse dazu ein Brötchen G, 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
 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

