



INFO
0800 4228811
HOTLINE
von 11 bis 16 Uhr



49. KW

Speiseplan vom: 05.12. - 09.12.2022

Änderungen vorbehalten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
gluten-reduziert (höchstens 100 mg/kg)	Vegetar. Kartoffelcremesuppe M,Sel mit Suppengemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu ein glutenfreies Brötchen	Wirsinggemüse Sel "bürgerlich" mit Kartoffelwürfeln	Glutenfreie Nudeln mit Tomaten-Paprika- Rahmsauce M,Sel	Hähnchengulasch Sel mit Paprika, Zwiebeln in Rahmsauce M,Sel und Reis 	Weißer Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und Wurzelgemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch Sel dazu ein glutenfreies Brötchen
laktose-frei	Hähnchenbrust "natur" mit Bratensauce, Sel Reis G dazu Krautsalat Sen 	Wirsinggemüse Sel "bürgerlich" mit Kartoffelwürfeln	Paniertes Hähnchenpatty Ei,G1 mit Salzkartoffeln dazu Gurkensalat Sen 	Spiralnudeln G1 "Napoli" mit Tomatenragout sel dazu Krautsalat Sen	Hähnchenbrustfilet mit Bratensauce Sel und Rotkohl dazu Salzkartoffeln 

Zusatzstoffe

G=Getreide G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer G7= Hybridstämme M=Milch Ei=Ei So=Soja Sel=Sellerie Sen=Senf Ses=Sesam Er=Erdnüsse N=Schalenfrüchte N1=Mandel 15)Nitropökelsal:
N2=Haselnuss N3=Walnuss K=Krebstiere F=Fisch Su=Schwefeldioxid L=Lupine W=Weichtiere 1)Konservierungsstoff 2)Farbstoff 3)Antioxidationsmittel 4)Süßungsmittel 12)Geschmacksverstärker
In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet.



Zu- und Abbestellungen bedürfen der Schriftform (Fax oder E-Mail). Bitte geben Sie uns Ihre Bestellvorschau bis Mittwoch 12.00 Uhr auf. **Wir sind ein nach EG Öko-Verordnung zertifizierter Bio-Betrieb, Kontrollstelle DE-ÖKO-006**

Schul- und Kindergartenverpflegung

Michael Eberhardt Catering GmbH • www.catering-eberhardt.de
Telefon: 0202 265 73 63 • Fax: 0202 265 76 34

Eventcatering und Partyservice