



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



31. KW

Speiseplan vom: 28.07. - 01.08.2025

**gluten-
reduziert**
(höchstens
100 mg/kg)

| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|--|--|--|---|---|
| Glutenfreie Nudeln "Bolognese" vom Rinderhacktem in Tomatensauce mit feinen Gemüsewürfeln (Karotte, Sellerie, Lauch) Sel | Vegetar. Erbseneintopf mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln dazu ein glutenfreies Brötchen Sel, Sen, L | Zarte Hähnchenbrust in Rahmbratensauce und Möhren dazu Kartoffelpüree M, Sel | Hähnchenstreifen mit Bratensauce und glutenfreien Nudeln dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Sen | Glutenfreie Nudeln mit Ricotta-Tomatensauce M |

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)Nitritpökelsalz
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 Bestellschau 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