



Speiseplan

für die Woche Nr. 04 vom 21.01.-25.01.2019

	<i>Menü I</i>	<i>Menü II (vegetarisch)</i>	
MO 21.01.2019	Gyrosgeschnetzeltes mit Zwiebeln, Tzatziki, Reis, Salat Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J	Kaiserschmarren mit Zucker und Zimt, Apfelmus Zusatzstoffe: A,C,G,E,H	Auswahl am Büffett
DI 22.01.2019	Schwäbische Maultaschen mit Speck-Zwiebelsoße, Gemischter Salat Zusatzstoffe: 4,7 A,C,G,I,J,L	Nudelpfanne "Milano" mit Gemüse und Tomaten, Ruccolasoße, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
MI 23.01.2019	Western-Pfanne mit gebratenen Mini-Hacksteaks, Bohnen, Mais und Kartoffeln, Salat Zusatzstoffe: 2,3,4,5,7 A,C,G,I,J,L	Gefüllte Paprikaschote mit Gemüse und Reis, Zwiebelschmorsoße, Kräuterpürree, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
DO 24.01.2019	Schwäbische Linsen mit Saitenwurst und Bauernspätzle Zusatzstoffe: 2,3,4,5,7 A,C,G,I,J,L	Blumenkohl-Broccoliröschen an einer Soße Bearnaise, Petersilienkartoffeln, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
FR 25.01.2019	Kein Essen	Kein Essen	Kein Essen
Täglich:	Angemachte Salate mit Schinken, Käse, Ei, Brötchen Zusatzstoffe: 7, A,C,G,I,J		

Informationen zu Allergenen finden Sie im Aushang und unter www.fischer-catering.de

Kennzeichnung erfolgt durch Fußnoten wie folgt: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffen,

3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) mit Phosphat, 6) mit Süßungsmittel, 7) mit Schweinefleisch

Aufgrund der Vielzahl der in unserer Küche verwendeten Lebensmittel können alle unsere Speisen Spuren von Allergenen enthalten !

A)Glutenhaltiges Getreide,B)Krebstiere,C)Eier,D)Fische,E)Erdnüsse,F)Sojabohnen,G)Milch,H)Schalenfrüchte,I)Sellerie,J)Senf,K)Sesamsamen,L)Schwefel,M)Lupinen,N)Weichtiere

Änderungen vorbehalten A. Pflugbeil