



# Speiseplan

für die Woche Nr. 06 05.02.- 09.02.2018

	<i>Menü I</i>	<i>Menü II (vegetarisch)</i>	<i>Dessert</i>
<b>MO</b> 05.02.2018	<b>Gaißburger Marsch</b>  mit Rindfleisch, frischen Gemüse, Kartoffeln und Spätzle  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J.	<b>Maccaroni</b>  in Tomaten-Kräutersoße, Salat  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J.	<b>Auswahl am Büffett</b>
<b>DI</b> 06.02.2018	<b>Schweizer Hacksteak</b>  mit Käse und Schinken überbacken, Rahmsoße, Butternudeln, Salat, Dessert  Zusatzstoffe: 2,3,5,7,A,C,G,I,J.	<b>Blattspinat</b>  mit Gorgonzola auf Kartoffelpürree überbacken, Salat  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J.	<b>Auswahl am Büffett</b>
<b>MI</b> 07.02.2018	<b>Spaghetti „ Bolognese „</b>  Hackfleisch-Tomatensoße, geriebener Käse, Salat  Zusatzstoffe: 2,3,4,5,7,A,C,G,I,J.	<b>Vegetarische Frühlingsrolle</b> An Sojasoße, gebratene Nudeln, Salat  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J.	<b>Auswahl am Büffett</b>
<b>DO</b> 08.02.2018	<b>Kein Essen</b>	<b>Kein Essen</b>	<b>Kein Essen</b>
<b>FR</b> 09.02.2018	<b>Kein Essen</b>	<b>Kein Essen</b>	<b>Kein Essen</b>
<b>Täglich:</b>	<b>Salatplatte „ Fit in den Frühling „ Blatt und Rohkostsalate, Sprossen, Putenschinken, Dressing, Brötchen</b> Zusatzstoffe: A,C,G,I,J.		

**Informationen zu Allergenen finden Sie um Aushang und unter [ww.fischer-catering.de](http://ww.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