



Speiseplan

für die Woche Nr. 08 vom 19.02.-23.02.2018

	Menü I	Menü II (vegetarisch)	
MO 19.02.2018	Pfannengyros mit Zwiebeln dazu Tzaitziki, Paprika-Reis mit Erbsen, Salat Zusatzstoffe: 2,3,4,5,7 A,C,G,I,J	Vegetarische Paprika mit Kerbelsoße, Kartoffeln,Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
DI 20.02.2018	Gefüllte Hähnchenbrust Bratensoße, Frühlingsgemüse, Pommes frites Zusatzstoffe: 2,3 A,C,G,I,J	Vegetarische Spätzlepfanne mit Wirsing, Karotten und Haselnüssen, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J,H	Auswahl am Büffett
MI 21.02.2018	Spaghetti "Napoli" Tomatensoße mit Schinken und Champignons, geriebener Käse, Salat Zusatzstoffe: 2,3,4,5,7 A,C,G,I,J	Gemüseplatte Blumenkohl, Karotten, Kohlrabi, Kräuterhollandaise, Kartoffeln, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
DO 22.02.2018	Rinderbraten Waldpilzsoße, Hörnlenudeln, Salat Zusatzstoffe: 4,A,C,G,I,J	Gebackener Camembert Preiselbeeren, Salzkartoffeln, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
FR 23.02.2018	Kein Essen Zusatzstoffe: 0	Kein Essen Zusatzstoffe: 0	Kein Essen Zusatzstoffe: 0
Täglich:	Angemachte Salalte mit Putenschinken, Käse, Ei, Brötchen Zusatzstoffe: 2,3,4,A,C,G,I,J		

Informationen zu Allergenen finden Sie im Auhang 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