



# Speiseplan

für die Woche Nr. 09 vom 26.02.-02.03.2018

	<i>Menü I</i>	<i>Menü II (vegetarisch)</i>	
<b>MO</b> 26.02.2018	<b>Schweineschnitzel „Toskana“</b> auf Spaghetti, Tomatensoße, geriebener Käse, Salat  Zusatzstoffe: 7, A,C,G,I,J	<b>Quarkstrudel</b>  mit heißer Vanillesoße  Zusatzstoffe: A,C,G,	<b>Auswahl am Büffett</b>
<b>DI</b> 27.02.2018	<b>Fleischkühle „Jäger Art“</b> mit Waldpilzrahmsoße, Butterspätzle, Salat  Zusatzstoffe: 4,7 AC,G,I,J	<b>Buntes Gemüse</b>  in Kokosmilch mit Sesamnudeln, Salat  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J,L,K	<b>Auswahl am Büffett</b>
<b>MI</b> 28.02.2018	<b>Käsespätzle</b>  Mit Röstzwiebeln, Bratensoße, Salat  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	<b>Pilzmaultaschen</b>  in Schnittlauchsoße, Salat  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	<b>Auswahl am Büffett</b>
<b>DO</b> 01.03.2018	<b>Putengeschnetzeltes „China Art“</b> Sojasoße, Ananasreis, Salat  Zusatzstoffe: A,G,I,H,J,K	<b>Vegetarische Gemüsebolognese</b> Mit Spaghetti, geriebener Käse, Salat  Zusatzstoffe: A,C,G,I,H,J,K	<b>Auswahl am Büffett</b>
<b>FR</b> 02.03.2018	<b>Kein Essen</b>  Zusatzstoffe: 0	<b>Kein Essen</b>  Zusatzstoffe: 0	<b>Kein Essen</b>  Zusatzstoffe: 0
<b>Täglich:</b>	<b>Salatplatte „Thailändisch“ Bambus, Mungbohnen, Erdnüsse, Chicken Wings, fruchtiges Dressing, Brötchen</b> Zusatzstoffe: A,C,G,I,J,L,E		

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