



# Speiseplan

für die Woche Nr. 13 vom 25.03.-29.03.2019

	<i>Menü I</i>	<i>Menü II (vegetarisch)</i>	
<b>MO</b> 25.03.2019	<b>Rinderhack-fleischküchle</b>  Puszta-Soße, Pommes frites, Salat  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	<b>Lachs-Tortellini</b>  mit Zitronensoße, Salat  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J,D	<b>Auswahl am Büffett</b>
<b>DI</b> 26.03.2019	<b>Sauerbraten</b>  Gartengemüse, Butterspätzle  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	<b>Fisch Natur</b>  mit Dill-Zitronen-Buttersoße, Reis, Salat  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J,D	<b>Auswahl am Büffett</b>
<b>MI</b> 27.03.2019	<b>Italienische Penne "Chorizo"</b>  Tomate, Salami, Zwiebeln, geriebener Käse, Salat  Zusatzstoffe: 2,3,4,5,7,A,C,G,I,J	<b>Kaiserschmarren</b>  mit Mandeln und Rosinen, Zucker/Zimt, Apfelmus  Zusatzstoffe: A,C,G,H	<b>Auswahl am Büffett</b>
<b>DO</b> 28.03.2019	<b>Geschnetzeltes Schweinefleisch</b>  "Berner Art" mit Speck, Pilzen, Kroketten, Salat  Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J	<b>Spargelmaultaschen</b>  an Ruccolasoße, Kartoffelsalat mit Gurkenscheiben  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	<b>Auswahl am Büffett</b>
<b>FR</b> 29.03.2019	<b>Kein Essen</b>	<b>Kein Essen</b>	<b>Kein Essen</b>
<b>Täglich:</b>	<b>„ Frühlingsalat „ Blattsalat, Rohkost, Feldsalat, Ei, Tomate, Hähnchenbrustfilet Natur,Dressing,Brötchen</b> Zusatzstoffe: A,C,G,I,J		

**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**















**FISCHE**

# Catering Partyservice

**R**

