



# Speiseplan

für die Woche Nr. 15 vom 08.04.-12.04.2019

	<i>Menü I</i>	<i>Menü II (vegetarisch)</i>	
<b>MO</b> 08.04.2019	<b>Spaghetti „ Bolognese „</b>  Hackfleischsoße mit Tomaten und Kräutern, geriebener Käse, Salat  Zusatzstoffe: 4,7,A,C,G,I,J	<b>Feine Eierpfannkuchen</b>  Mit Zimt und Zucker, Apfelmus  Zusatzstoffe: A,C,G	<b>Auswahl am Büffett</b>
<b>DI</b> 09.04.2019	<b>Provenzalisches Schweinesteak</b>  Rosmarinsoße, Pommes frites, Salat  Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J	<b>Bunte Gemüseplatte</b>  mit Hollandaise, Petersilienkartoffeln,  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	<b>Auswahl am Büffett</b>
<b>MI</b> 10.04.2019	<b>Frühlingsrolle „ Lotus“</b>  Chilisoße, Gemüsereis, Salat  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	<b>Spaghetti</b>  mit Spinat und Haselnüssen, Kerbelsoße, Salat  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J,E	<b>Auswahl am Büffett</b>
<b>DO</b> 11.04.2019	<b>Schupfnudel-Pfanne</b>  mit Sauerkraut, Speck, Salat  Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J	<b>3 Kartoffelpuffer</b>  mit Zucker, Apfelmus  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	<b>Auswahl am Büffett</b>
<b>FR</b> 12.04.2019	<b>Kein Essen</b>	<b>Kein Essen</b>	<b>Kein Essen</b>
<b>Täglich:</b>	<b>Griechischer Salat, Thunfisch, Hirtenkäse, Oliven, Zwiebeln, Dressing, Brötchen</b>  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J,D		

**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**

