



# Speiseplan

für die Woche Nr. 18 vom 30.04. - 04.05.2018

	<i>Menü I</i>	<i>Menü II (vegetarisch)</i>	<i>Dessert</i>
<b>MO</b> 30.04.2018	<b>Kein Essen</b>  Zusatzstoffe:	<b>Kein Essen</b>  Zusatzstoffe:	
<b>DI</b> 01.05.2018	<b>Feiertag</b>  Zusatzstoffe:	<b>Feiertag</b>  Zusatzstoffe:	<b>Feiertag</b>
<b>MI</b> 02.05.2018	<b>Kräuter-Grillwurst</b>  Curry-Ketchupsoße, Pommes frites, Salat  Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J	<b>Frische Champignons</b>  Kräutersoße, Schw enkkartoffeln, Salat  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	<b>Auswahl am Büffett</b>
<b>DO</b> 03.05.2018	<b>Schwäbische Linsen</b>  Mit 1 Paar Saitenwurst, Bauernspätzle  Zusatzstoffe: 2,4,7,A,C,G,I,J	<b>Kartoffel-Möhren-Gratin</b>  mit Käse überbacken, Gemüsespieß, Thymiansoße, Salat  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	<b>Auswahl am Büffett</b>
<b>FR</b> 04.05.2018	<b>Kein Essen</b>  Zusatzstoffe: 0	<b>Kein Essen</b>  Zusatzstoffe: 0	<b>Kein Essen</b>  Zusatzstoffe: 0
<b>Täglich:</b>	<b>Angemachte Salate, Tomate, Ei, Hähnchenbrustwürfel, Brötchen</b>  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J		

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

