



Speiseplan

für die Woche Nr. 19 vom 07.05.-11.05.2018

	<i>Menü I</i>	<i>Menü II (vegetarisch)</i>	<i>Dessert</i>
MO 07.05.2018	Geschnetzeltes Schweinefleisch in Champignonrahmsauce, Spätzle, Salat Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J	Gefüllter Germknödel mit heißer Vanillesauce, gemischtes Kompott Zusatzstoffe: 0,A,C,G	Auswahl am Büfett
DI 08.05.2018	Gebratene Maultaschen mit Ei, Speck-Zwiebelsauce, Kartoffel-Gurkensalat Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J	Gemüse-Nudelpfanne mit Joghurtsauce, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büfett
MI 09.05.2018	Überbackenes Fischfilet mit Tomaten und Mozzarella, Rosmarinkartoffeln, Salat Zusatzstoffe: A,C,D,G,I,J	Spaghetti „Quattro Formaggi“ in Käsesahnesauce, Ruccola, Gemüse, geriebener Käse, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büfett
DO 10.05.2018	Feiertag Zusatzstoffe:	Feiertag Zusatzstoffe:	
FR 11.05.2018	Kein Essen Zusatzstoffe:	Kein Essen Zusatzstoffe:	Kein Essen Zusatzstoffe:
Täglich:	Griechischer Salat mit Thunfisch, Hirtenkäse, Oliven, Brötchen, Dressing Zusatzstoffe: A,C,D,G,I,J		

Informationen zu Allergenen finden Sie im Aushang 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

