



Speiseplan

für die Woche KW 19 vom 06.05.-10.05.2019

	<i>Menü I</i>	<i>Menü II (vegetarisch)</i>	<i>Dessert</i>
MO 06.05.2019	Paela Reisgericht mit Hühnchen, Meeresfrüchten und Salat Zusatzstoffe: A,C,D,G,I,J,N	Vegetarische Tortellini an einer Käsesoße, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
DI 07.05.2019	Rotbarschfilet Natur an einer Dillsoße, Kräuterkartoffeln, Salat Zusatzstoffe: A,C,D,G,I,J	Schweizer Knöpfli mit veg. Bratensoße, Röstzwiebeln, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
MI 08.05.2019	Spaghetti "Bolognese Art " Hackfleischsoße mit Tomaten und Kräutern, geriebener Käse, Salat Zusatzstoffe: 2,3,4,5,7,A,C,G,I,J	Maultaschen mit Gemüsefüllung Schmorsoße, Kartoffel- Blattsalat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
DO 09.05.2019	Cevapcici (Rind) auf Tomatenreis, Tzatziki, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Gemüse-Linguine Bandnudeln mit Spargel- Pilzragout, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
FR 10.05.2019	Kein Essen Zusatzstoffe:	Kein Essen Zusatzstoffe:	Kein Essen Zusatzstoffe:
Täglich:	Blattsalate, Rohkost, Mandarinen, Putenbrust, Dressing, Röggele Zusatzstoffe: A,C,G,I,J		

Informationen zu Allergenen finden Sie im Aushang und unter www.fischer-catering.de

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

