



Speiseplan

für die Woche Nr. 21 vom 22.05.-26.05.2017

	<i>Menü I</i>	<i>Menü II (vegetarisch)</i>	
MO 22.05.2017	Zitronen-Pfeffersteak vom Schwein Rahmsoße, Butternudeln, Salat Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J	Frischer Spargel mit Hollandaise, Petersilienkartoffeln Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
DI 23.05.2017	Gebratener Pizzafleischkäse mit Tomatensoße, Pommes frites, Salat Zusatzstoffe: 2,3,,4,7,A,C,G,I,J	Maccaroni mit Tomatensoße, geriebener Käse, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
MI 24.05.2017	Schweine Cordon Bleu Bratensoße, Kartoffelgitter, Salat Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J	Dampfnudel Mit heißer Vanillesoße, Kompott Zusatzstoffe: A,C,G	Auswahl am Büffett
DO 25.05.2017	Feiertag Zusatzstoffe:	Feiertag Zusatzstoffe:	Feiertag
FR 26.07.2017	Kein Essen Zusatzstoffe: 0	Kein Essen Zusatzstoffe: 0	Kein Essen Zusatzstoffe: 0
Täglich:	Angemachte Salate mit Schinken, Käse, Ei, Tomate, Brötchen Zusatzstoffe: 7,A,C,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, /) 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