



Speiseplan

für die Woche KW 21 vom 20.05.-24.05.2019

	<i>Menü I</i>	<i>Menü II (vegetarisch)</i>	
MO 20.05.2019	Badisches Schäufele auf Apfelsauerkraut mit Kartoffel-Zwiebel-Püree Zusatzstoffe: 2,7,A,C,G,I,J	Pfannkuchen Zucker und Zimt, Apfelmus Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
DI 21.05.2019	Curry-Ketchup-Bratwurst mit Pommes frites, Salat Zusatzstoffe: 1,4,7,A,C,G,I,J	Ratatouillegemüse mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Kräuterkartoffeln, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
MI 22.05.2019	Putensteak " Williams" mit Williamsbirne überbacken, Currysoße, Kroketten, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Kirschmichel mit Quark und Sauerkirschen, heiße Vanillesoße Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
DO 23.05.2019	Fleischküchle mit Schinken und Käse überbacken, Kräuterrahmsoße, Spätzle, Salat Zusatzstoffe: 2,3,4,5,7,A,C,G,I,J	Broccoli und Blumenkohl mit Hollandaise überbacken, Salzkartoffeln, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
FR 24.05.2019	Kein Essen Zusatzstoffe: 0	Kein Essen Zusatzstoffe: 0	Kein Essen Zusatzstoffe: 0
Täglich:	Griechischer Salat, Thunfisch, Hirtenkäse, Oliven, Zwiebeln, Dressing, Brötchen Zusatzstoffe: A,C,G,I,J,D		

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

