



FISCHER

Catering
Partyservice

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit ! Tel: 07422/20770

Speiseplan

für die Woche Nr. 22 vom 29.05.-02.06.2017

	<i>Menü I</i>	<i>Menü II (vegetarisch)</i>	
MO 29.05.2017	Schwäbisches Fleischküchle mit Soße, Nudeln, Salat Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J	Pfannkuchen mit Zimt und Zucker, Apfelmus Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
DI 30.05.2017	Spaghetti „Bolognese Art“ mit Hackfleisch- Tomatensoße, geriebene Käse, Salat Zusatzstoffe: 2,3,7,A,C,G,I,J	Zucchini mit Tomaten-Basilikumsoße, Rosmarinkartoffeln,Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
MI 31.05.2017	Schwäbische Maultaschen mit Speck-Zwiebelsoße, Kartoffel-Blattsalat Zusatzstoffe: 2,7,A,C,G,I,J	Gemüse-Kartoffel-Gratin mit Käse überbacken, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
DO 01.06.2017	Paella Spanische Reispfanne mit Hähnchenfleisch, Meeresfrüchten, Gemüse, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J,D,B	Gefüllte Gnocchi In feiner Kräuterrahmsoße, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
FR 02.06.2017	Kein Essen Zusatzstoffe: 0	Kein Essen Zusatzstoffe: 0	Kein Essen Zusatzstoffe: 0
Täglich:	Fitness-Salat, Rohkost, Blattsalat, Hähnchenbrust natur, Dressing, Vollkornbrötchen Zusatzstoffe: 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, 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