



# Speiseplan

für die Woche Nr. 22 vom 27.05.-31.05.2019

	<i>Menü I</i>	<i>Menü II (vegetarisch)</i>	<i>Dessert</i>
<b>MO</b> 27.05.2019	<b>Geschnetzeltes Schweinefleisch</b> in Champignonrahmsauce, Spätzle, Salat  Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J	<b>Gefüllter Germknödel</b>  mit heißer Vanillesauce, gemischtes Kompott  Zusatzstoffe: 0,A,C,G	<b>Auswahl am Büffett</b>
<b>DI</b> 28.05.2019	<b>Gebratene Maultaschen</b>  mit Ei, Speck-Zwiebelsauce, Kartoffel-Gurkensalat  Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J	<b>Gnocchi</b>  mit Basilikum-Sahne-Soße, Salat  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	<b>Auswahl am Büffett</b>
<b>MI</b> 29.05.2019	<b>Überbackenes Fischfilet</b>  mit Tomaten und Mozzarella, Rosmarinkartoffeln, Salat  Zusatzstoffe: A,C,D,G,I,J	<b>Spaghetti „Quattro Formaggi“</b>  in Käsesahnesauce, Ruccola, Gemüse, geriebener Käse, Salat  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	<b>Auswahl am Büffett</b>
<b>DO</b> 30.05.2019	<b>Feiertag</b>  Zusatzstoffe:	<b>Feiertag</b>  Zusatzstoffe:	
<b>FR</b> 31.05.2019	<b>Kein Essen</b>  Zusatzstoffe:	<b>Kein Essen</b>  Zusatzstoffe:	Zusatzstoffe:
<b>Täglich:</b>	<b>Angemachte Salate mit Schinken, Käse, Ei, Tomate, Brötchen</b>  Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J		

Informationen zu Allergenen finden Sie im Aushang und unter [www.fischer-catering.de](http://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

