



Speiseplan

für die Woche Nr. 23 vom 04.06.-08.06.2018

	<i>Menü I</i>	<i>Menü II (vegetarisch)</i>	
MO 04.06.2018	Schweine cordon bleu mit Schinken und Käse gefüllt, Bratensoße, Pommes frites, Salat Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J	Gefüllte Pfannkuchen mit Blaubeeren, Zimt und Zucker, Apfelmus Zusatzstoffe: A,C,G	Auswahl am Büffett
DI 05.06.2018	Cevapcici (Rind) Djuvecreis mit Paprika und Gemüse, Tzatziki, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Italienische Tortellini "Funghi" Champignonsoße, geriebener Käse, Salat Zusatzstoffe: 2,3,4,A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
MI 06.06.2018	Hausgemachte Bauernbratwurst mit Röstzwiebeln, Apfelrotkohl, Kartoffelbrei Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J	Milchreis mit Zucker und Zimt, Apfelmus Zusatzstoffe: A,C,G,H,L	Auswahl am Büffett
DO 07.06.2018	Köttbullar Hackfleischbällchen, Zwiebel- Gurkensoße, Pommes frites, Salat Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J	Paniertes Gemüseschnitzel an Limonensoße, Vollkornnudeln, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
FR 08.06.2017	Kein Essen Zusatzstoffe: 0	Kein Essen Zusatzstoffe: 0	Kein Essen Zusatzstoffe: 0
Täglich:	Blattsalate, Kartoffelsalat, Schweineschnitzelstreifen, Tomate, Ei, Dressing, Brötchen 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

