



FISCHER

Catering
Partyservice

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

Speiseplan

für die Woche Nr. 25 vom 19.06.-23.06.2017

	<i>Menü I</i>	<i>Menü II (vegetarisch)</i>	
MO 19.06.2017	Putenbruststeak Soße, Blumenkohlgemüse, Reis, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Vegetarische Tortellini an einer Käsesoße, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
DI 20.06.2017	Feines Rotbarschfilet Natur an einer Dillsoße, Kräuterkartoffeln, Salat Zusatzstoffe: A,C,D,G,I,J	Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
MI 21.06.2017	Spaghetti „ Bolognese“ Hackfleischsoße mit Kräutern und Tomaten, geriebener Käse, Salat Zusatzstoffe: 2,3,4,7,A,C,G,I,J	Maultaschen mit Gemüsefüllung Schmorsoße, Kartoffelsalat und Blattsalat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
DO 22.06.2017	Fleischküchle Rahmsoße, Würfelpotatoes, Salat Zusatzstoffe: 2,3,4,7,A,C,G,I,J	Gemüse-Linguine Bandnudeln mit Spargel- Pilzragout, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Kein Essen
FR 23.06.2017	Kein Essen Zusatzstoffe:	Kein Essen Zusatzstoffe:	Kein Essen Zusatzstoffe:
Täglich:	Rohkost, Blattsalate, Tomate, Ei, Putenbrust, 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