



Speiseplan

für die Woche Nr. 27 vom 02.07.-06.07.2018

	Menü I	Menü II (vegetarisch)	
MO 02.07.2018	Grill-Wurst mit Barbecue-Soße, Pommes frites, Salat Zusatzstoffe: 2,3,4,5,7,A,C;G,I,J	Kartoffel-Karotten-Puffer, Salat mit Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
DI 03.07.2018	Schwäbische Maultaschen mit Specksoße, Kartoffel-Endiviensalat Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J	Gemüseplatte mit Blumenkohl, Karotten, Kohlrabi, leichte Joghurtsauce, Kräuterkartoffeln Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
MI 04.07.2018	Putensteak „Williams“ Birne und Käse überbacken, Currysoße, Reismudeln, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Champignon-Petersilien-Ragout Soße, Bunte Nudeln, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
DO 05.07.2018	Tortelloni Salome mit Lachs, Kräutersoße, Salat Zusatzstoffe: A,C,D,G,I,J	Kartoffeltaschen mit Käse gefüllt an Zucchini-salsa, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
FR 06.07.2018	Kein Essen Zusatzstoffe: 0	Kein Essen Zusatzstoffe: 0	Kein Essen Zusatzstoffe: 0
Täglich:	Angemachte Salate mit Minihackfleischbällchen, Ei, Tomate, Brötchen Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J		

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

