



Speiseplan

für die Woche Nr. 28 vom 10.07.-14.07.2017

	Menü I	Menü II (vegetarisch)	
MO 10.07.2017	Toskana Schnitzel auf Spaghetti mit Tomatensoße, Salat Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J	Vegetarische Bolognese Grüne Nudeln und Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J,E,H	Auswahl am Büffett
DI 11.07.2017	Schweine- geschnetzeltes Mit Waldpilz-Rahmsoße, Spätzle, Salat Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J	Vegetarische Paprika Tomatensoße, Kartoffelpüree, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
MI 12.07.2017	Pizzafleischkäse Paprikarahmsoße, Pommes frites, Salat Zusatzstoffe: 4,7,A,C,G,I,J	Ravioli Formaggio und Spinaci, geriebener Käse, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
DO 13.07.2017	Pikante Hackfleischsoße Italienische Penne, geriebener Käse, Salat Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J	Kartoffelpuffer mit Zimt und Zucker, Apfelmus Zusatzstoffe: A,C,G	Auswahl am Büffett
FR 14.07.2017	Kein Essen Zusatzstoffe: 0	Kein Essen Zusatzstoffe: 0	Kein Essen Zusatzstoffe: 0
Täglich:	Mexikosalat, Mais, Bohnen, Barbecue Chicken Wings, 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