

Speiseplan

für die Woche Nr. 29 vom 17.07.-21.07.2017

	<i>Menü I</i>	<i>Menü II (vegetarisch)</i>	
MO 17.07.2017	Hacksteak Croatia Frischkäse gefüllt, Paprikasoße, Pommes frites, Salat Zusatzstoffe: 2,3,4,5,7, A,C,G,I,J	Kaiserschmarren mit Zucker und Zimt, Apfelmus Zusatzstoffe: A,C,G,E,H	Auswahl am Büffett
DI 18.07.2017	Hähnchenbrust mit Ananas überbacken, Currysoße, Reis, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Nudelpfanne "Milano" mit Gemüse und Tomaten, Ruccolasoße, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
MI 19.07.2017	Western-Pfanne mit gebratenen Mini- Hacksteaks, Bohnen, Mais und Kartoffeln, Salat Zusatzstoffe: 2,3,4,5,7 A,C,G,I,J,L	Gefüllte Paprikaschote mit Gemüse und Reis, Zwiebelschmorsoße, Basmatireis, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
DO 20.07.2017	Schwäbische Linsen mit Saitenwurst und Bauernspätzle Zusatzstoffe: 2,3,4,5,7, A,C,G,I,J,L	Blumenkohl- Broccoliröschen an einer Soße Bearnaise, Petersilienkartoffeln, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
FR 21.07.2017	Kein Essen	Kein Essen	Kein Essen
Täglich:	Salatplatte, verschiedene Rohkost, Tomate, Ei, kleines Schnitzel, Dressing, Brötchen Zusatzstoffe: 7,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