

Speiseplan

für die Woche Nr. 30 vom 23.07.- 27.07.2018

	<i>Menü I</i>	<i>Menü II (vegetarisch)</i>	
MO 23.07.2018	Pfannengyros mit Zwiebeln dazu Tzaitziki, Paprika-Reis mit Erbsen, Salat Zusatzstoffe: 2,3,4,5,7 A,C,G,I,J	Fischfilet überbacken mit Kräutern und Gouda, Kerbelsöße, Salzkartoffeln, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
DI 24.07.2018	Kein Essen	Kein Essen	Kein Essen
MI 25.07.2018	Kein Essen	Kein Essen	Kein Essen
DO 26.07.2018	Kein Essen Zusatzstoffe:	Kein Essen Zusatzstoffe:	Kein Essen
FR 27.07.2018	Kein Essen Zusatzstoffe:	Kein Essen Zusatzstoffe:	Kein Essen Zusatzstoffe:
Täglich:	Angemachte Salate mit Putenschinken, Käse, Ei, Brötchen Zusatzstoffe: A,C,G,I,J		

Informationen zu Allergenen finden Sie im Auhang 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