



FISCHER

Catering
Partyservice

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

Speiseplan

für die Woche Nr. 37 vom 10.09.- 14.09.2018

	<i>Menü I</i>	<i>Menü II (vegetarisch)</i>	<i>Dessert</i>
MO 10.09.2018	Curry-Putengrillwurst mit Ketchupsoße, Pommes frites, Salat Zusatzstoffe: 2,4,A,C,G,I,J	Asiagemüse Mit Curry und Erdnüssen, Gebratene Nudeln, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J,H	Auswahl am Büffett
DI 11.09.2018	Paniertes Kräuterbuttfilet mit Remouldensoße, Salzkartoffeln, Salat Zusatzstoffe: A,C,D,G,I,J	Allgäuer Käsespätzle mit Emmenthaler, Röstzwiebelsoße, Salat, Dessert Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
MI 12.09.2018	Lasagne „Bolognese“ Mit Käse, Tomatensoße, Salat Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J	Vegetarische Maultaschen Schmorsoße, Kartoffel- Blattsalat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
DO 13.09.2018	Schweizer Hacksteak mit Käse überbacken, Rahmsoße, Bauernspätzle, Karottengemüse Zusatzstoffe: 2,3,4,5,7,A,C,G,I,J	Kaiserschmarren mit Mandeln, Rosinen, Zimt und Zucker, Apfelmus Zusatzstoffe: A,C,G	Auswahl am Büffett
FR 14.09.2018	Kein Essen Zusatzstoffe: 0	Kein Essen Zusatzstoffe: 0	Kein Essen Zusatzstoffe: 0
Täglich:	Sommersalate mit Hähnchenbrustwürfel, Mandarinen, Croutons, Dressing, Brötchen Zusatzstoffe: A,C,G,I,J,,H		

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 all 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