



FISCHER

Catering
Partyservice

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

Speiseplan

für die Woche Nr. 39 vom 25.09.-29.09.2017

	<i>Menü I</i>	<i>Menü II (vegetarisch)</i>	<i>Dessert</i>
MO 25.09.2017	Kräuterputensteak an Rahmsoße, Kroketten, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Blumenkohl- Curry überbacken, Basmatireis, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Buffett
DI 26.09.2017	Italienische Penne mit Hackfleischsoße, Tomate, geriebener Käse, Salat Zusatzstoffe: 2,3,4,7,A,C,G,I,J	Frühlingsrolle „Lotus“ mit Gemüse, Currysoße, Butterreis, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J,E,F	Auswahl am Buffett
MI 27.09.2017	Gebratene Maultaschen mit Ei, Specksoße, Gemischter Salat Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J	Waldpilz- Champignonragout mit Kräutern, Bunte Nudeln, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Buffett
DO 28.09.2017	Hackbraten mit Champignonrahmsoße, Bauernspätzle, Salat Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J	Kartoffelgnocchi Tomaten-Käsesoße, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Buffett
FR 29.09.2017	Kein Essen Zusatzstoffe: 0	Kein Essen Zusatzstoffe: 0	Kein Essen Zusatzstoffe: 0
Täglich:	Rohkost, Blattsalate, Ei, Tomate, kleines Schweineschnitzel, 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 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