



Speiseplan

für die Woche Nr. 41 vom 09.10.-13.10.2017

	<i>Menü I</i>	<i>Menü II (vegetarisch)</i>	<i>Dessert</i>
MO 09.10.2017	Bifteki „Griechischer Art“ mit Hirtenkäse, Paprikasoße, Pommes frites, Salat Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J	Spätzle-Pilzpfanne mit Broccoli, Schnittlauchsoße, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
DI 10.10.2017	Hähnchenbrustfilet „Pomodori“ Mit Tomaten-Käsefüllung auf Butterspaghetti, Tomatensoße, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Eierpfannkuchen mit Zimt und Zucker, Apfelmus Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
MI 11.10.2017	Schwäbische Maultaschen Bratensoße, Kartoffelsalat und Grüner Salat Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J	Vegetarische Frühlingsrolle An Chili-Früchtesoße, Basmatireis, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
DO 12.10.2017	Paniertes Schweineschnitzel Bratensoße, Pommes frites, Salat Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J	Freiburger Knöpfle in einer Käsesoße überbacken, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
FR 13.10.2017	Kein Essen	Kein Essen	Kein Essen
Täglich:	Angemachte Salate mit Tomate, Schinken, Ei, Käse, Brötchen Zusatzstoffe: 2,3,4,7,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 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