



# Speiseplan

für die Woche Nr. 48 vom 26.11. – 30.11.2018

	<i>Menü I</i>	<i>Menü II (vegetarisch)</i>	<i>Dessert</i>
<b>MO</b> 26.11.2018	<b>Putengeschnetzeltes „ Züricher Art „</b> mit Champignons, Teigwaren, Salat  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	<b>Blumenkohl-Käse- Medaillons</b> an Sahnesoße, Petersilienkartoffeln, Salat  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	<b>Auswahl am Büffett</b>
<b>DI</b> 27.11.2018	<b>Schweinerahm-schnitzel</b> überbacken mit Schinken und Käse, Rahmsoße, Pommes frites, Salat  Zusatzstoffe: 2,3,4,5,7,A,C,G,I,J	<b>Vegetarische Krautschupfnudeln</b> mit Röstzwiebeln, Salat  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	<b>Auswahl am Büffett</b>
<b>MI</b> 28.11.2018	<b>Tortellini ai funghi</b> mit Fleischfüllung in einer Pilzsoße, Salat  Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J	<b>Eierpfannkuchen</b> Mit Zimt und Zucker, Apfelmus  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	<b>Auswahl am Büffett</b>
<b>DO</b> 29.11.2018	<b>Maccaroni</b> Hackfleischsoße mit Tomaten, geriebener Käse, Salat  Zusatzstoffe: 2,3,4,5,7,A,C,G,I,J	<b>Karotten-Broccoli-Gratin</b> mit Joghurtsoße und Kräutern, Gnocchi, Salat  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	<b>Auswahl am Büffett</b>
<b>FR</b> 30.11.2018	<b>Kein Essen</b>  Zusatzstoffe: 0	<b>Kein Essen</b>  Zusatzstoffe: 0	<b>Kein Essen</b>  Zusatzstoffe: 0
<b>Täglich:</b>	<b>Rohkost und Blattsalate, Hähnchenbrustwürfel, Dressing, Vollkornbrötchen</b>  Zusatzstoffe: 2,3,4,A,C,G,I,J		

Informationen zu Allergenen finden Sie im Aushang und unter [www.fischer-catering.de](http://www.fischer-catering.de)

**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**

