



FISCHER

Catering
Partyservice

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

Speiseplan

für die Woche Nr. 50 vom 11.12. –15.12.2017

	<i>Menü I</i>	<i>Menü II (vegetarisch)</i>	<i>Dessert</i>
MO 11.12.2017	Gebratene Hähnchenbrustfilet Salzasoße mit Mais, Kartoffelwedges, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Gemüsemaultaschen an einer Pilzsoße, Kartoffelsalat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
DI 12.12.2017	WEINACHTSMENÜ Schweinefilet, Pfefferpilzrahmsoße, Butterspätzle, Salat Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J	WEIHNACHTSMENÜ Ofenkaroffel mit Kräuterdip, gebackene Gemüsesticks, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	WEIHNACHTS-DESSERT
MI 13.12.2017	Putensteak „ Melba“ mit Pfirsich überbacken, Rahmsoße, Butternudeln, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Rahmspinat mit Kräuterröhrei, Petersilienkartoffeln Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
DO 14.12.2017	Curry-Grillwurst mit Ketchupsoße, Pommes frites, Salat Zusatzstoffe: 2,3,7,A,C,G,I,J	Frisches Marktgemüse mit Kräutern, Soße Hollandaise, Kräuterkartoffeln, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
FR 15.12.2017	Kein Essen Zusatzstoffe: 0	Kein Essen Zusatzstoffe: 0	Kein Essen Zusatzstoffe: 0
Täglich:	Rohkost, Blattsalate, Tomaten, Ei, kleines Schnitzel, 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 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