



Speiseplan

für die Woche Nr. 42 vom 16.10.-20.10.2017

	<i>Menü I</i>	<i>Menü II</i>	<i>Menü III</i>
MO 16.10.2017	Hausgemachter Kartoffeleintopf mit Frischgemüse, Speck und gerauchte Wurst, Brötchen Zusatzstoffe: 2,3,4,5,7,A,C,G,I,J	Schweinerückensteak an grüner Pfeffersoße, gedrehte Bandnudeln, Salat Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J	Gefüllte Germknödel mit Mohnbutter, heiße Vanillesoße, gemischtes Kompott Zusatzstoffe: A,C,G,I,J
DI 17.10.2017	Cevapcici Rinderhackfleisch, Paprika-Gemüesoße, Reisnudeln, Tzatziki, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Frische Hähnchenkeule an Geflügelsoße, Erbsengemüse Pommes frites, Außenstelle: Butterreis, Dessert Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Gebratene Zucchinischeiben In Salzasoße, Kräuterpüree, Salat, Dessert Zusatzstoffe: A,C,G,I,J
MI 18.10.2017	Spaghetti an einer Lachs-Sahne-Soße mit Kräutern, geriebener Käse, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J,D	Metzelsuppe Leberwurst und Kesselfleisch auf Sauerkraut, Kartoffelpüree Zusatzstoffe: 2,4,5,7,A,C,G,I,J	Bunte Gemüseplatte mit Soße Hollandaise, Salzkartoffeln, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J
DO 19.10.2017	Schwäbisches Fleischküchle an Schnittlauch-Rahmsoße, Butterknöpfe, Salat Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J	Gesottener Tafelspitz An Meerrettich-Soße, Schmelzkartoffeln, Rote Beetesalat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Vegetarische Gemüselasagne Mit Tomatensugo, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J
FR 20.10.2017	Mamas Milchreis mit Äpfeln und Rosinen, Zimt/Zucker, Kompott, Dessert Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Schweineschnitzel „Holländer Art“ Mit Käse überbacken, Soße, Pommes frites, Außenstelle: Nudeln, Salat, Dessert Zusatzstoffe: 7A,C,G,I,J	Paniertes Fischfilet an Frischkäse-Kräuterdip, Salzkartoffeln, Salat, Dessert Zusatzstoffe: A,C,G,I,J,D
Täglich:	Rohkostsalat, Blattsalat, Tomate, Gurken und Chicken Wings, Brötchen Zusatzstoffe: 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)Sesam, L)Schwefel,M)Lupinen,N)Weichtiere

Änderungen vorbehalten ! A. Pflugbeil

