

Speiseplan

für die Woche Nr. 08 vom 19.02.-23.02.2018

	<i>Menü I</i>	<i>Menü II</i>	<i>Menü III</i>
MO 19.02.2018	Provenzalischer Rindseintopf mit Rindfleisch, Speck, Tomaten, Gemüse und Kartoffeln, dazu Krustenbrötchen Zusatzstoffe: 2,3,4,5,7 A,C,G,I,J	Pfannengyros mit Zwiebeln, dazu Tzaitziki, Paprika - Reis mit Erbsen, Salat Zusatzstoffe: 2,3,4,5,7 A,C,G,I,J	Feines Fischfilet überbacken mit Kräuter und Gouda, Kerbelsoße, Salzkartoffeln, Salat Zusatzstoffe: A,C,D,G,I,J
DI 20.02.2018	Gebratene Maultaschen mit Ei dazu Specksoße, Kartoffelsalat und Blattsalat, Dessert Zusatzstoffe: 2,3,4,5,7 A,C,G,I,J	Gefüllte Hähnchenbrust an Rotweinsauce, Frühlingsgemüse, Kartoffelpüree, Dessert Zusatzstoffe: 2,3, A,C,G,I,J	Vegetarische Spätzlepfanne mit Wirsing, Karotten und Haselnüssen, Salat, Dessert Zusatzstoffe: A,C,G,H,I,J
MI 21.02.2018	Spaghetti "NAPOLI" Tomatensoße mit Schinken und Champignons, geriebener Käse, Salat Zusatzstoffe: 2,3,4,5,7 A,C,G,I,J	Schweinerückensteak überbacken mit Tomate und Käse, dazu Rahmsauce, Bauernspätzle und Salat Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J	Gemüseplatte Blumenkohl, Karotten und Kohlrabi, an Kräuterhollandaise, Kartoffeln, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J
DO 22.02.2018	Schwäbische Linsen Mit 1 Paar Saitenwurst und Bauernspätzle Zusatzstoffe: 2,3,4,7,A,C,G,I,J	Lammbraten mit Majoransauce, Marktgemüse, Semmelknödel Zusatzstoffe: 4,A,C,G,I,J	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Salzkartoffeln, Salat Zusatzstoffe: A,C,D,G,I,J
FR 23.02.2018	Kaiserschmarren mit Zimt und Zucker, Apfelmus, Dessert Zusatzstoffe: A,C,G	Schweine - Cordon - Bleu mit Käse und Schinken, Bratensoße, Pommes frites, Außenstelle: Nudeln, Salat, Dessert Zusatzstoffe: 7, A,C,G,I,J	Seelachsfilet in Tempurateig, Kokos - Chilisoße, gebratene Nudeln, Salat, Dessert Zusatzstoffe: A,C,D,G,I,J
Täglich:	Angemachte Salate mit Putenschinken, Käse, Ei, Brötchen Zusatzstoffe: 2,3,4,7, A,C,G,I,J		

Informationen zu den 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

