



Speiseplan

für die Woche Nr. 07 vom 11.02.-15.02.2019

	<i>Menü I</i>	<i>Menü II</i>	<i>Menü III</i>
MO 11.02.2019	Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Soße, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Gefüllte Schweineroulade Pfefferrahmsoße, Buntes Gemüse, Teigwaren Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J	Kartoffelgnocchi in Käsesoße überbacken mit Gemüsestreifen, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J
DI 12.02.2019	Schwäbische Maultaschen an Speck-Zwiebelsoße, Kartoffelsalat und Blattsalat, Dessert Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J,	ASIA NOODELS AKTION Sichuan, Rindfleisch, Ramennoodles, Pikante Sojasoße, Dessert Zusatzstoffe: A,C,G,I,J,H, F	Gedünstetes Seelachsfilet in Garnelen-Dill-Soße, Butterreis, Salat, Dessert Zusatzstoffe: A,C,D,G,I,J
MI 13.02.2019	Spaghetti „Bolognese Art“ Hackfleischsoße, geriebener Käse, Salat Zusatzstoffe: 2,3,4,5,7A,C,G,I,J	ASIA NOODELS AKTION Kantonisches Schweinsteak, Ingwersoße, Sesamkarotten, Erdnussreis Zusatzstoffe: 4,7,A,C,G,H,E,I,J	Süßer Kirschmichel mit Mandeln und Rosinen, heiße Vanillesoße Zusatzstoffe: A,C,G,H,K
DO 14.02.2019	Deftiger Jägertopf mit Schweinefleisch, Paprika, Pilzen und Kräutern, Schwenkkartoffeln, Salat Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J,	ASIA NOODELS AKTION Hähnchenbrust "Hunan" Mienudeln mit Eierflocken, dunkle Sojasoße, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,E,F,I,J,K,H	Ravioli-Pfanne mit Gemüse und Roten Zwiebeln, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J
FR 15.02.2019	Russische Eier mit Kartoffelsalat, Fleischsalat, Salami, Tomaten, Gurke dazu Brötchen, Dessert Zusatzstoffe: 2,3,4,5,7,A,C,G,I,J,	Paniertes Putenschnitzel Geflügelsoße, Pommes frites, Außenstelle: Nudeln, Salat, Dessert Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Seelachsfilet „Müllerin Art“ braune Butter, Petersilienkartoffeln, Zitrone, Salat, Dessert Zusatzstoffe: A,C,D,G,I,J
Täglich:	Salatplatte „Mexiko“ Blattsalate, Tomate, Mais, Rote Zwiebeln, Hirtenkäse, Chicken Wings, Dressing, 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 Samen,L)Schwefel,M)Lupinen,N)Weichtiere

Änderungen vorbehalten ! A.Pflugbeil

