



# Speiseplan

für die Woche Nr. 26 vom 25.06.- 29.06.2018

	<i>Menü I</i>	<i>Menü II</i>	<i>Menü III</i>
<b>MO</b> 25.06.2018	<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b> Rindfleisch, frischen Gemüse, Kartoffeln dazu Brötchen  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	<b>Geschnetzelte Putenbrust</b> „ Gyros Art“ mit Paprika-Gemüse-Reis, Tzatziki, Salat  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	<b>Gebackener Camembert</b>  Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln, Salat  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J
<b>DI</b> 26.06.2018	<b>Italienische Penne „Pasticcati“</b> Schinken, Ei, Champignons, Erbsen, geriebener Käse, Salat, Dessert  Zusatzstoffe: 2,3,4,5,7,A,C,G,I,J	<b>Gegrillte Hähnchenbrust</b> „Mexiko“ mit Soße, Mais-Bohngemüse, Wilder Reis, Dessert  Zusatzstoffe: 3,4,A,C,G,I,J	<b>Fischfilet</b>  auf Rahmgemüse, Dillkartoffeln, Dessert  Zusatzstoffe: A,C,G,D,I,J
<b>MI</b> 27.06.2018	<b>Schwäbische Linsen</b>  1 Paar Saitenwurst Bauernspätzle  Zusatzstoffe: 2,3,4,7,A,C,G,I,J	<b>Wildgulasch</b>  Paprika in Thymiansoße, Gnocchi, Salat  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	<b>Gnocchi-Pfanne</b>  Provenzalischen Gemüse, Tomatensoße, Salat  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J
<b>DO</b> 28.06.2018	<b>Fleischkäse aus dem Ofen</b>  Zwiebelsoße, Nudeln Kartoffelsalat  Zusatzstoffe: 1,2,3,4,7,A,C,G,I,J	<b>Rinderroulade „Bürgerlicher Art“</b>  Apfelrotkohl Kartoffelknödel  Zusatzstoffe: 4,7,A,C,G,I,J	<b>Eierpfannkuchen</b>  Zucker/Zimt, Apfelmus  Zusatzstoffe: A,C,G
<b>FR</b> 29.06.2018	<b>Schwäbischer Wurstsalat</b>  Schwarzwurst, Gurken, Paprika, Brötchen, Dessert  Zusatzstoffe: 2,3,4,5,7,A,C,G,I,J	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b>  Bratensoße, Pommes frites, Außenstelle: Teigwaren, Salat, Dessert  Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J	<b>Kabeljau paniert</b>  Schnittlauch-Dip, Salzkartoffeln, Salat, Dessert  Zusatzstoffe: A,C,D,G,I,J
<b>Täglich:</b>	<b>Sommer-Salat mit Hähnchenbrustwürfel, Mandarinen, fruchtiges Dressing, Roggenbrötchen</b>  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J,K		

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

