



Speiseplan

für die Woche Nr. 04 vom 22.01.-26.01.2018

| | <i>Menü I</i> | <i>Menü II</i> | <i>Menü III</i> |
|-------------------------|--|--|--|
| MO 22.01.2018 | Grüner Bohneneintopf mit Rauchfleisch und Gemüse, Wurst, Brötchen Zusatzstoffe: 2,3,4,5,7 A,C,G,I,J,L | Gyrosgeschnitzeltes mit Zwiebeln, Tzatziki, Reis, Salat Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J | Schlemmer Barschfilet überbacken mit Tomaten und Käse, Tomatensoße, Rosmarinkartoffeln, Salat Zusatzstoffe: A,C,D,G,I,J |
| DI 23.01.2018 | Schwäbische Maultaschen mit Speck-Zwiebelsoße, Gemischter Salat, Dessert Zusatzstoffe: 4,7,A,C,G,I,J,L | Hähnchenbrust mit Ananas überbacken, Currysoße, Bandnudeln, Salat, Dessert Zusatzstoffe: A,C,G,I,J | Nudelpfanne " Milano " mit Gemüse und Tomaten, Ruccolasoße, Salat, Dessert Zusatzstoffe: A,C,G,I,J |
| MI 24.01.2018 | Western - Pfanne mit gebratenen Mini-Hacksteaks, Bohnen, Mais und Kartoffeln, Salat Zusatzstoffe: 2,3,4,5,7 A,C,G,I,J,L | Rinderroulade „ Bürgerliche Art " Apfelrotkohl, Kartoffelknödel Zusatzstoffe: 2,4,5,6,7,A,C,G,I,J,L | Gefüllte Paprikaschote mit Gemüse und Reis, Zwiebelschmorsoße, Kräuterpüree, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J |
| DO 25.01.2018 | Schwäbische Linsen mit Saitenwurst und Bauernspätzle Zusatzstoffe: 2,3,4,5,7 A,C,G,I,J | Lammgulasch mit Thymian und Oliven, Gnocchi, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J | Blumenkohl und Broccoliröschen an einer Soße Bearnaise, Petersilienkartoffeln, Salat Zusatzstoffe: A,C,D,G,I,J |
| FR 26.01.2018 | Bunter Schweizer Wurstsalat mit Käse und Krustenbrötchen, Dessert Zusatzstoffe: 2,3,4,5,7 A,C,G,I,J | Hähnchen-knusperschnitzel Geflügelsoße, Pommes frites, Außenstelle: Teigwaren, Salat, Dessert Zusatzstoffe: A,C,G,I,J | Seelachsfilet an Vollkornpanade, Remouladensoße, Salzkartoffeln, Salat, Dessert Zusatzstoffe: A,C,D,G,I,J |
| Täglich: | Angemachte Salate mit Schinken, Käse, Ei,,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

