



# Speiseplan

für die Woche Nr. 43 vom 23.10.-27.10.2017

	<i>Menü I</i>	<i>Menü II</i>	<i>Menü III</i>
<b>MO</b> 23.10.2017	<b>Curry-Grillwurst</b> mit Curry-Ketchupsoße, Pommes frites, Außenstelle: Nudeln, Salat  Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J	<b>Putenbruststreifen „Gyros Art“</b> mit Paprikareis, Tzatziki, Salat  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	<b>Gemüse-Tortellini</b> mit Soße, geriebener Käse, Salat  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J
<b>DI</b> 24.10.2017	<b>Spätzle-Schinken- pfanne</b> mit Tomatensoße, Salat, Dessert  Zusatzstoffe: 2,3,4,5,7,A,C,G,I,J	<b>Schweinesteak</b> Rahmsoße, Bandnudeln, Karottengemüse, Dessert  Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J	<b>Rotbarschfilet</b> Basilikumsoße, Rosmarinkartoffeln, Salat, Dessert  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J,D
<b>MI</b> 25.10.2017	<b>Bayrische Weißwurst</b> mit Weißkraut, Salzkartoffeln, Süßer Senf  Zusatzstoffe: 2,4,7,A,C,G,I,J	<b>Hähnchenschnitzel „Mailänder Art“</b> auf Tomatenspaghetti, geriebener Käse, Salat  Zusatzstoffe: 4,A,C,G,I,J	<b>Ofenschlupfer</b> mit Rosinen, Mandeln, Zimt und Zucker, Vanillesoße  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J,H
<b>DO</b> 26.10.2017	<b>Nürnberger Bratwürste</b> mit Speckwürfel und Sauerkraut, Kartoffelbrei  Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J	<b>Gefüllte Schweineroulade</b> Rahmsoße, Bauernspätzle, Kohlrabigemüse  Zusatzstoffe: 4,7,A,C,G,G,I,J	<b>Nudelpfanne „Milano“</b> mit Gemüse und Tomaten, Ruccolasoße, Salat  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J
<b>FR</b> 27.10.2017	<b>Bunter Wurstsalat</b> Gurke, Paprika, Baguette, Dessert  Zusatzstoffe: 2,3,4,5,7,A,C,G,I,J	<b>Paniertes Hähnchencordonbleu</b> Geflügelsoße, Pommes frites, Außenstelle: Nudeln, Salat, Dessert  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	<b>Buttfilet in Petersilienpanade</b> Remoladensoße, Salzkartoffeln, Salat, Dessert  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J,D
<b>Täglich:</b>	<b>Salatplatte „Schwarzwald“ mit Schwarzwälder Speck, Brötchen, Dressing</b>  Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J		

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

