



# FISCHER

Catering  
Partyservice

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit ! Tel: 07422/20770

## Speiseplan

für die Woche Nr. 12 vom 19.03.-23.03.2018

	<i>Menü I</i>	<i>Menü II</i>	<i>Menü III</i>
<b>MO</b> 19.03.2018	<b>Hausgemachte Rindergulaschsuppe</b> mit Paprika, Kartoffeln, Zwiebeln, Brötchen  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J,	<b>Kräuter-Schweinerückensteak</b> an Schnittlauch-Rahmsoße, Bunt Gemüse, Gedrehte Nudeln  Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J,	<b>Vegetarische Tortellinipfanne</b> mit Gemüse, Basilikum, Tomatensugo, Salat  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J,
<b>DI</b> 20.03.2018	<b>Penne all arrabbiata</b> Speck-Zwiebel-Tomatensauce, geriebener Käse, Salat, Dessert  Zusatzstoffe: 4,7,A,C,G,I,J,	<b>Pfefferputensteak</b> an Rahmsoße, Bohnengemüse, Gnocchi, Dessert  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J,	<b>Gebratenes Bärlauch-Fischfilet</b> Mit Mandeln auf Toskanagemüse, Kartoffeln, Dessert  Zusatzstoffe: A,C,D,G,I,J,
<b>MI</b> 21.03.2018	<b>Wiener Apfelstrudel</b> mit heißer Vanillesauce, gemischtes Kompott  Zusatzstoffe: A,C,G	<b>Schweinerahmbraten</b> In einer pikanten Röstzwiebelsoße, Rotkohl, Bauernspätzle  Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J,	<b>Spargelragout</b> mit Soße Hollandaise, Kräuterkartoffeln, Salat  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J,
<b>DO</b> 22.03.2018	<b>Käsespätzle „Allgäuer Art“</b> mit Emmentaler, Zwiebeln, Bratensoße, Salat  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J,	<b>Feuerspieß</b> mit Paprika und Zwiebeln, Barbecuesauce, Tomatenreis, Salat  Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J,	<b>Überbackene Pilzmaultaschen</b> mit einer Spinatsoße, Salat  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J,
<b>FR</b> 23.03.2018	<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Käse, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Krustenbrötchen, Dessert  Zusatzstoffe: 2,3,4,5,7,A,C,G,I,J	<b>Hähnchen Cordon bleu</b> Mit Geflügelsoße, Pommes frites, Außenstelle: Teigwaren, Salat, Dessert  Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J,	<b>Gefülltes Fischfilet</b> mit Remouladensoße, Petersilienkartoffeln, Salat, Dessert  Zusatzstoffe: A,C,D,G,I,J,
<b>Täglich:</b>	<b>Griechischer Salat mit Thunfisch, Hirtenkäse, Oliven, Zwiebeln, Dressing, Brötchen</b>  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J,D		

**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

