



Speiseplan

für die Woche Nr. 16 vom 16.04.-20.04.2018

	Menü I	Menü II (vegetarisch)	
MO 16.04.2018	Rinderhack-fleischküchle Puszta-Soße, Pommes frites, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Lachs-Tortellini mit Zitronensoße, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J,D	Auswahl am Büffett
DI 17.04.2018	Sauerbraten Gartengemüse, Butterspätzle Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Fisch Natur mit Fenchel-Dill-Zitronen- Buttersoße, Reis, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J,D	Auswahl am Büffett
MI 18.04.2018	Italienische Penne "Chorizo" Tomate, Salami, Zwiebeln, geriebener Käse, Salat Zusatzstoffe: 2,3,4,5,7,A,C,G,I,J	Kaiserschmarren mit Mandeln und Rosinen, Zucker/Zimt, Apfelmus Zusatzstoffe: A,C,G,H	Auswahl am Büffett
DO 19.04.2018	Geschnetzeltes Schweinefleisch "Berner Art" mit Speck, Pilzen, Kroketten, Salat Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J	Spargelmautaschen an Ruccolasoße, Kartoffelsalat mit Gurkenscheiben Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
FR 20.04.2018	Kein Essen	Kein Essen	Kein Essen
Täglich:	„ Frühlingsalat „ Blattsalat, Rohkost, Feldsalat, Ei, Tomate, Hähnchenbrustwürfel,Dressing,Brötchen Zusatzstoffe: A,C,G,I,J		

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







FISCHE

Catering Partyservice

R

