



Speiseplan

für die Woche Nr. 26 vom 25.06.-29.06.2018

	<i>Menü I</i>	<i>Menü II (vegetarisch)</i>	<i>Dessert</i>
MO 25.06.2018	Geschnetzelte Putenbrust „Gyros Art „ mit Paprika- Gemüse-Reis, Tzatziki, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
DI 26.06.2018	Fischfilet Rahmgemüse, Dillkartoffeln Zusatzstoffe: A,C,D,G,I,J	Italienische Penne "Pasticcati" mit Ei, Champignons, Erbsen, Sahne, geriebener Käse, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
MI 27.06.2018	Schwäbische Linsen 1 Paar Saitenwurst, Bauernspätzle Zusatzstoffe: 2,3,4,7,A,C,G,I,J	Gnocchi-Pfanne Auf Provenzalischen Gemüse, Tomatensoße, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
DO 28.06.2018	Fleischkäse aus dem Ofen mit Zwiebelsoße, Pommes frites, Salat Zusatzstoffe: 2,3,4,7,A,C,G,I,J	Eierpfannkuchen mit Zucker und Zimt, Apfelmus Zusatzstoffe: A,C,G	Auswahl am Büffett
FR 29.06.2018	Kein Essen Zusatzstoffe:	Kein Essen Zusatzstoffe:	Kein Essen Zusatzstoffe:
Täglich:	Sommer-Salat mit Hähnchenbrustwürfel, Mandarinen, fruchtiges Dressing, Roggenbrötchen Zusatzstoffe: A,C,G,I,J,K		

Informationen zu Allergenen finden Sie im Aushang und unter www.fischer-catering.de

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)Gutenhaltiges 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

