

# Speiseplan

für die Woche Nr. 29 vom 16.07.-20.07.2018

	<i>Menü I</i>	<i>Menü II (vegetarisch)</i>	
<b>MO</b> 16.07.2018	<b>Hacksteak Croatia</b>  Frischkäse gefüllt, Paprikasoße, Pommes frites, Salat  Zusatzstoffe: 2,3,4,5,7, A,C,G,I,J	<b>Kaiserschmarren</b>  mit Zucker und Zimt, Apfelmus  Zusatzstoffe: A,C,G,E,H	<b>Auswahl am Büffett</b>
<b>DI</b> 17.07.2018	<b>Hähnchenbrust</b>  mit Ananas überbacken, Currysoße, Reis, Salat  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	<b>Ofenschlupfer</b>  mit Äpfel und Rosinen, heiße Vanillesoße  Zusatzstoffe: A,C,G,K	<b>Auswahl am Büffett</b>
<b>MI</b> 18.07.2018	<b>Kein Essen</b>	<b>Kein Essen</b>	<b>Kein Essen</b>
<b>DO</b> 19.07.2018	<b>Kein Essen</b>	<b>Kein Essen</b>	<b>Kein Essen</b>
<b>FR</b> 20.07.2018	<b>Kein Essen</b>	<b>Kein Essen</b>	<b>Kein Essen</b>
<b>Täglich:</b>	<b>Salatplatte, verschiedene Rohkost, Tomate, Ei, kleines Schnitzel, Dressing, Brötchen</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

