



FISCHER

Catering
Partyservice

Wir wünschen einen Guten Appetit ! Tel: 07422/20770

Speiseplan

für die Woche Nr. 47 vom 20.11.-24.11.2017

	<i>Menü I</i>	<i>Menü II (vegetarisch)</i>	<i>Dessert</i>
MO 20.11.2017	Gyrosgeschnitzeltes vom Schwein mit Zwiebeln und Soße, Pommes frites, Tzatziki, Salat Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J	Feines Ratatouillegemüse mit Spaghetti, Käse, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
DI 21.11.2017	Fischfilet überbacken mit Ananas und Käse, Currysoße, Butterreis, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J,D	Käsespätzle mit Zwiebelsoße, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
MI 22.11.2017	Schwäbisches Fleischküchle mit Rahmsoße, Nudeln, Salat Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J	Schwäbischer Ofenschlupfer mit Äpfeln und Rosinen und heißer Vanillesoße Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
DO 23.11.2017	Schwäbische Linsen mit Saitenwurst, Butterspätzle Zusatzstoffe: 2,3,4,5,7,A,C,G,I,J	Blattspinat mit Kartoffelbrei und Mozzarella überbacken, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Auswahl am Büffett
FR 24.11.2017	Kein Essen Zusatzstoffe: 0	Kein Essen Zusatzstoffe: 0	Kein Essen Zusatzstoffe: 0
Täglich:	Angemachte Salate mit Käse und Putenschinken, Brötchen Zusatzstoffe: 2,3,4,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

Auf Grund 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