



FISCHER

Catering
Partyservice

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

Speiseplan

für die Woche Nr. 46 vom 12.11.- 16.11.2018

| | <i>Menü I</i> | <i>Menü II</i> | <i>Menü III</i> |
|-------------------------|--|---|--|
| MO 12.11.2018 | Kräuterbratwurst mit Bratensoße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree Zusatzstoffe: 2,3,4,5,7,A,C,G,I,J | Schweinerückensteak an Champignon-Rahmsoße, Bauernspätzle, Salat Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J | Vegetarische Tortellinipfanne mit Gemüse und Basilikumsoße, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J |
| DI 13.11.2018 | Spaghetti „Bolognese“ mit Hackfleisch und Tomate, geriebener Käse, Salat, Dessert Zusatzstoffe: 2,3,4,5,7,A,C,G,I,J | Senf-Estragon- Hähnchenfilet Lauch-Estragonsoße, Drehbandnudeln, Salat, Dessert Zusatzstoffe: A,C,G,I,J | Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Salzkartoffeln, Salat, Dessert Zusatzstoffe: A,C,G,I,J |
| MI 14.11.2018 | Gebratene Maultaschen mit Ei, Bratensoße, Speck- Kartoffelsalat Zusatzstoffe: 2,3,4,5,7,A,C,G,I,J | Cevapcici (Rind) auf Djuvesreis mit Paprika und Bohnen, Tzatziki, Salat Zusatzstoffe: 4,A,C,G,I,J | Gefüllte Pfannkuchen mit Apfelmus, Zucker und Zimt Zusatzstoffe: A,C,G,I,J |
| DO 15.11.2018 | Zigeunergulasch mit Leber mit Zwiebeln und Essiggurken, Bratkartoffeln, Salat Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J | Putensteak überbacken mit Ananas und Käse, Curryrahmsoße, Bandnudeln, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J | Frisches Champignonragout in Kräutersoße, Schwenkkartoffeln, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J |
| FR 16.11.2018 | Schupfnudelpfanne mit Speckwürfel und Sauerkraut, Salat, Dessert Zusatzstoffe: 2,3,4,5,7,A,C,G,I,J | Paniertes Hähnchen cordon-bleu Bratensoße, Pommes frites, Außenstelle: Teigwaren, Salat, Dessert Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J | Seelachsfilet natur gebraten an Sahnesoße, Bunte Nudeln, Salat, Dessert Zusatzstoffe: A,C,G,I,J,D |
| Täglich: | Blattsalate, Rohkost, Ei, Tomate, Chicken Nuggets, Dressing, Brötchen Zusatzstoffe: 2,3,4,A,C,G,I,J | | |

Informationen zu Allergenen finden Sie im Aushang und unter 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, 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)Soyabohnen,G)Milch,H)Schalenfrüchte,I)Sellerie,J)Senf,K)Sesamsamen,L)Schwefel,M)Lupinen,N)Weichtiere

Änderungen vorbehalten ! A. Pflugbeil

