



# FISCHER

Catering  
Partyservice

Wir wünschen einen Guten Appetit ! Tel: 07422 / 20770

## Speiseplan

für die Woche Nr. 07 vom 11.02. – 15.02.2019

	<i>Menü I</i>	<i>Menü II (vegetarisch)</i>	
<b>MO</b> 11.02.2019	<b>Hackbällchen</b>  Rahmsoße, Teigwaren, Salat  Zusatzstoffe: 7,A,C,G,I,J	<b>Kartoffelgnocchi</b>  in Käsesoße, Salat  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	
<b>DI</b> 12.02.2019	<b>Fischstäbchen</b>  Dillsoße, Butterreis, Salat  Zusatzstoffe: A,C,G,H,I,J,D	<b>Vegetarische Maultaschen</b>  Soße, Kartoffelsalat und Blattsalat  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	
<b>MI</b> 13.02.2019	<b>Spaghetti „Bolognese Art“</b>  Hackfleischsoße, geriebener Käse, Salat  Zusatzstoffe: 2,3,4,5,7,A,C,G,I,J	<b>Süßer Kirschmichel</b>  mit Mandeln und Rosinen, heiße Vanillesoße  Zusatzstoffe: A,C,G,H,K	
<b>DO</b> 14.02.2019	<b>3 Kartoffel-Möhren-Reibekuchen</b>  Kräuterquark, Salat  Zusatzstoffe: A,C,G,H,I,J,D	<b>Ravioli-Pfanne</b>  mit Gemüse , Salat  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	
<b>FR</b> 15.02.2019	<b>Paniertes Putenschnitzel</b>  Geflügelsoße, Nudeln, Salat  Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	<b>Mamas Milchreis</b>  mit Zucker und Apfelmus  Zusatzstoffe: A,C,G	Zusatzstoffe: 0
<b>Täglich:</b>			

**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**

Augrund der Vielzahl der in unserer Küche verwendeten Lebensmittel können alle unsere Speisen Spuren von Allergenen enthalten !

A)Glutenhaltiges Getreide,B)Kebstiere,C)Eier,E)Erdnüsse,F)Sojabohnen,G)Milch,H)Schalenfrüchte,I)Sellerie,J)Senf,K)Sesamsamen,L)Schwefel,M)Lupinen,N)Weichtiere

Änderungen vorbehalten ! A. Pflugbeil