

**FISCHER**Catering
Partyservice

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

Speiseplan

für die Woche KW 50 vom 09.12. – 13.12.2019

	Menü I	Menü II (vegetarisch)	
MO 09.12.2019	Gebratene Hähnchenbrustfilet Soße, Nudeln, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Gemüsemaultaschen an einer Kürbissoße, Kartoffelsalat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	
DI 10.12.2019	WEINACHTSMENÜ Nuggets in Cornflakes-Hülle, Rahmsoße, Butterspätzle, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	WEIHNACHTSMENÜ Ofenkaroffel mit Kräuterdip, gebackene Gemüsesticks, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	
MI 11.12.2019	Putensteak Rahmsoße, Butternudeln, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Rahmspinat mit Kräuterrührei, Petersilienkartoffeln Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	
DO 12.12.2019	Geflügel-Grillwurst mit Tomatensoße, Nudeln, Salat Zusatzstoffe: 2,3,A,C,G,I,J	Fingermöhren Soße Hollandaise, Kräuterkartoffeln, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	
FR 13.12.2019	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße, Kartoffeln, Salat Zusatzstoffe: A,C,G,I,J,D	Kaiserschmarren mit Zucker und Apfelmus Zusatzstoffe: A,C,G,I,J	Zusatzstoffe: 0
	Zusatzstoffe: 7,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, 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

