

## Speiseplan der **Catering Toleranz** für die KW.17

vom 26.04. bis 30.04.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Vegetarischer Tag Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	<b>Schinkennudeln ( Pute)</b> <b>mit Paprikasoße</b>	<b>Geflügelwienelerle</b> <b>mit Ketchup</b>	<b>Pizza mit</b> <b>Rindersalami und Paprika</b>	<b>Käsespätzle</b>	<b>Paniertes</b> <b>Schweineschnitzel</b>
<b>Tagesgericht</b>					
<b>Beilage 1</b>	<b>x</b>	<b>Baguettebrötchen</b>	<b>x</b>		<b>Kartoffelsalat</b>
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>	a.1, G, 7	a.1, 7	a.1, G	a.1, C, G	a.1, C
<b>Schweinefleischfrei</b>					<b>Hähnchenschnitzel</b>
<b>Menü 2</b>	<b>Vegetarische Klopse</b>	<b>Grießbrei mit</b> <b>Zimt und Zucker</b>	<b>Gemüsebrätling</b>	<b>Bio Erbsen in</b> <b>Kokosrahm (Vegan)</b>	<b>Gratinierte</b> <b>Gemüsemaultaschen</b>
<b>Vegetarisch</b>					
<b>Beilage 2</b>	<b>Rahmkartoffeln</b>	<b>x</b>	<b>Tomaten-Linsenrisotto</b>	<b>Bio Cous Cous</b>	<b>x</b>
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>	a.1, C	a.1, G	a.1, C, G		a.1, C, G
<b>Tagesbeilage</b>	<b>Bunter Salat</b>	<b>Wackelpudding oder Suppe</b>	<b>Endiviensalat, Joghurtdressing</b>	<b>Banane</b>	<b>Eis</b>
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>	J, C	1	J, C, G		a.1, G

Zusatzstoffe & Allergene laut Aushang

**Menü 1 = ohne Schweinefleisch (Domuz Etinden Değil)**

**Menü 2 = Vegetarisch**

Änderungen vorbehalten

Biozutaten:  
DE-ÖKO-001



**Das gesamte Küchenteam der CATERING TOLERANZ wünscht Ihnen einen guten Appetit !**