

Speiseplan der **Catering Toleranz** für die KW.18

vom 03.05. bis 07.05.2021

	Vegetarischer Tag				
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Bio-Spaghetti mit	Putengeschnetzeltes	Currywurst (Schwein)	Spätzlepfanne mit	Schollenfilet gebacken
Tagesgericht	Gemüse-Sojabolognese	mit Kräuterrahmsoße	mit Ketchupsoße	Rindfleisch , Soße	mit Remouladensoße
Beilage 1	x	Kartoffeln	Brötchen	x	Kartoffelsalat
Allergene & Zusatzstoffe	C, a.1, F, I	G	a.1, G, J, 7	a.1, C, G	a.1, J, D
Schweinefleischfrei			Geflügel Currywurst 7		
Menü 2	Maisgratin	Schwarzwurzelgemüse	Gebratene Gnocchi	Milchreis	Zartweizen-Gemüsepfanne
Vegetarisch	mit Cheddar überbacken	mit Schnittlauchsoße	mit Soße	mit Kompott	"Vegan"mit Tomatensoße
Beilage 2	x	Schupfnudeln	x	x	x
Allergene & Zusatzstoffe	a.1, C, G	a.1, C, G	C, G, a.1	G	a.1
Tagesbeilage	Bunter Salat	Gurkensalat	Karamelpudding	Apfel oder Suppe	Bio Joghurt Becher
Allergene & Zusatzstoffe	J, C	G	G	G	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 !