

Speiseplan der Catering Toleranz für die KW.20

von 17.05. bis 21.05.2020

			Vegetarischer Tag		MSC Fischfilet
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Bio Nudeln mit	Hühnerfrikassee	Tortellini Ricotta	Eintopf mit Bio Gemüse	Lachsfilet
Tagesgericht	Bolognese (Rind)	mit Gemüsestreifen	mit Pestoße	und Geflügelwiener	mit Dillsoße
Beilage 1	x	Reis	x	Körnerbrötchen	Kartoffeln
Allergene & Zusatzstoffe	a.1	a.1, G	a.1, C, G	a.1, a.2, 7	a.1, G, D
Schweinefleischfrei					
Menü 2	Blumenkohlaufauf mit	Gemüse mit Bio Cous Cous	Semmelkloß mit	Dampfnudel	Bio Nudeln mit
Vegetarisch	Gouda gratiniert	und Hirtenkäse, Soße	Rahmsoße	mit Vanillesoße	Bio -Tomatensoße
Beilage 2	x	x		x	x
Allergene & Zusatzstoffe	a.1, C, G	a.1, G	a.1, C, G	a.1, G	a.1
Tagesbeilage	Blattsalate, Balsamicodressing	Hausgemachter Fruchtquark	Banane	Müsliriegel oder Suppe	Chinakohl, Frenchdressing
Allergene & Zusatzstoffe	J, C	G			J, C

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 !