

OSpeiseplan der **Catering Toleranz** für die KW.29

von 19.07. bis 23.07.2021

	Mo  Montag	Di  Dienstag	Mi  Mittwoch	Do  <b>Vegetarischer Tag</b> Donnerstag	Fr  Freitag
<b>Menü 1</b>	<b>Kalbsgeschnetzeltes</b>	<b>Kartoffeleintopf mit</b>	<b>Schnitzel vom</b>	<b>Spätzlepfanne</b>	<b>Bio Nudeln</b>
<b>Tagesgericht</b>	<b>mit Paprikasoße</b>	<b>Hähnchenfleisch</b>	<b>Schwein</b>	<b>mit Gemüse und Soße</b>	<b>mit Fleischsoße ( Rind)</b>
<b>Beilage 1</b>	<b>Rösti</b>	<b>Bio Brötchen</b>	<b>Kartoffelsalat</b>	<b>x</b>	<b>x</b>
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>	a.1, C	a.1, I	a.1, C, G, J	a.1, C, I	a.1, C, G
<b>Schweinefleischfrei</b>			<b>Hähnchenschnitzel</b>		
<b>Menü 2</b>	<b>Tomatensuppe mit Reis</b>	<b>Kleine Kartoffeln</b>	<b>Französisches</b>	<b>Grießbrei mit</b>	<b>Kartoffelauflauf mit</b>
<b>Vegetarisch</b>		<b>mit Kräuterquark</b>	<b>Pfannengemüse in Soße</b>	<b>Kompott</b>	<b>Wurzelgemüse</b>
<b>Beilage 2</b>	<b>Bio Brotbeilage</b>	<b>x</b>	<b>Petersilienkartoffeln</b>	<b>x</b>	<b>x</b>
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>	G, a.1	G	a.1, G		
<b>Tagesbeilage</b>	<b>Beerenquark</b>	<b>Donut</b>	<b>Bio Obst</b>	<b>chokoriegel oder Nudelsupp</b>	<b>Mischsalat, Cocktaildressing</b>
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>	G	a.1		a.1, G, H a.1	J

Zusatzstoffe &amp; 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 !