

## Speiseplan der Catering Toleranz für die KW.30

vom 26.07. bis 30.07.2021

	<b>Mo</b> Montag	<b>Di</b>  Dienstag	<b>Mi</b>  Mittwoch	<b>Do</b>  Donnerstag	<b>Fr</b>  Freitag
<b>Menü 1</b>		<b>Vegetarischer Tag</b>			
<b>Tagesgericht</b>	<b>Saftiges Rindergulasch</b>	<b>Käsespätzle</b>	<b>Pichelsteiner Eintopf mit Geflügelwürstchen</b>	<b>Hähnchenschnitzel "Piccata", Tomatensoße</b>	<b>Gyros von der Pute mit Tzatziki</b>
<b>Beilage 1</b>	<b>Kartoffeln</b>	<b>x</b>	<b>Bio Brötchen</b>	<b>Bio Nudeln</b>	<b>Reis</b>
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>	a.1	C, G, a.1	a.1, l	a.1, C	a.1, G
<b>Schweinefleischfrei</b>					
<b>Menü 2</b>					
<b>Vegetarisch</b>	<b>Bio Rahmkarotten</b>	<b>Gemüse Frikadelle</b>	<b>Germknödel mit Schokosoße</b>	<b>Knoblauchsländer Gemüse Eintopf</b>	<b>Nudelauflauf mit Bio Gouda überbacken.</b>
<b>Beilage 2</b>	<b>Polentataler</b>	<b>Tomatenpüree</b>	<b>x</b>	<b>Brotbeilage</b>	<b>x</b>
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>	a.1, C, G	C, G, a.1, l	C, G, a.1	a.1, l	a.1, C, G
<b>Tagesbeilage</b>	<b>Pfirsichquark</b>	<b>Winter Salat mit Kräuterdressing</b>	<b>Müsliriegel oder Möhren-Kartoffelsuppe</b>	<b>Rohkostsalat mit Karotten</b>	<b>Schokopudding</b>
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>	G	l, C	a.1, G, H	l, C	G


Zusatzstoffe & Allergene laut Aushang

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

**Menü 2 = Vegetarisch**

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe laut Aushang

Biozutaten:  
DE-ÖKO-001 

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