Wochenspeiseplan Fidelio-Catering

KW 29 15.07. – 19.07.2024

Montag	Sesamkartoffeln mit Radieschenquark.
Dessert	Frisches Obst
Dienstag	Rigatoni-Nudeln mit cremiger Tomatensoße, Gemüserohkost
Dessert	Frisches Obst
Mittwoch	Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung und Karottenscheiben in Béchamelsoße
Dessert	Karamellpudding
Donnerstag	Rinder-Hackmedaillon in Bratensaft, Reis, Gurkensalat
Vegetarisch	Gewürfelter Räuchertofu in Kräuterbéchamel, Reis, Gurkensalat
Dessert	Kuchendessert
Freitag	Buchstabensuppe mit feinen Gemüsewürfeln Ofengebackener Milchreisauflauf mit lauwarmem Beerenkompott
Dessert	Kein Dessert

Lieferbedingte Änderungen vorbehalten

Kennzeichnung lt. LMIV Bitte beachten:

Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir Spuren von nicht ausdrücklich gekennzeichneten Inhaltsstoffen in unseren Speisen nicht ausschließen und übernehmen ausdrücklich keine Produkthaftung.

A: Glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugnisse+ Spuren 1.Weizen2.Roggen3.Gerste4.Hafer b: Eier-und Eierzeugnisse + Spuren c: Milch-und Milcherzeugnisse inkl. Lactose + Spuren d: Fisch und Fischerzeugnisse + Spuren e: Senf und Senferzeugnisse + Spuren f: Sesam und Sesamerzeugnisse + Spuren g:Soja und Sojaerzeugnisse + Spuren h: Schalenfrüchte, 1.Mandeln 2.Haselnüsse 3.Walnüsse 4.Kaschunnüsse 5.Pecannüsse 6.Paranüsse 7.Pistazien 8.Macadamia/Quennslandnüsse + Spuren , 9 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse i: Schwefeldioxid und Sulfid j: Lupinen und Lupinenerzeugnisse k: Sellerie und Sellerieerzeugnisse + Spuren. Alle aufgeführten Stoffe sind auch in daraus gewonnenen Erzeugnissen enthalten. Wir verwenden jodiertes Speisesalz. Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe: siehe Aushang (S)Schweinefleisch, ®Rindfleisch, (G)Geflügel, (K)Kalbfleisch (Kb)mit Knoblauch, (F) Fisch