

SPEISEPLAN

FRESHFOOD
CATERING & EVENTSERVICE

KW 40 vom 01.10. – 05.10.2018



Speisen	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Beilagen Salat/Suppe	Blumenkohl Salat 	Rohkostplatte mit saisonalem Mix Salat & Gurkenscheibe mit Joghurt Dressing 	Blattsalate mit Balsamico Dressing 	Blattsalate mit Kräutervinaigrette 	Kichererbsen-Möhren Salat
Hauptgericht	Ofenfrische Lachslasagne Spinat & Lachs 	Ausgelöster Hähnchenschlegel auf gebackenen weißen Bohnen & gerösteten Kartoffeln 	Pizza mit Geflügelsalami und Mozzarella 	Bio Vollkorn Spaghetti mit Rindfleischbolognese und Edamer 	Eier – Omelette gefüllt mit Putenschinken auf Rahmgemüse von Bio Kohlrabi & Dampfkartoffeln
Salatteller	Salat „Nizza“ mit Joghurdressing, Ei, Schinken, & - Käsestreifen, Thunfisch & Bio Knusperbrötcl 	Italienischer Nudelsalat mit roter Pesto und Mini Pizzen Margherita, Bio Brot 	Salat „Dubrovnik“ mit Essig Öl Dressing, Cevapcici, Aivar, Bauernbrot 	Tomatensalat mit marinierten Mini Mozzarella, schwarzen Oliven, roten Zwiebeln und Brötchen 	Blattsalate mit klassischer Vinaigrette, gebackenen Hackfleischbällchen & Salsa, Brötchen
Vegetarisch	Veggie – Knusperfrikadelle mit badischen Schmand Blättle 	Vegetarische Maultaschen mit Tomaten Schmand Sauce 	Pizza Margherita mit Tomaten und Mozzarella 	Bio Vollkorn Spaghetti mit Tomatensauce und Edamer 	Eier – Omelette auf Gemüse von Bio Kohlrabi und Dampfkartoffeln
Dessert	Apfel Pfirsich Maracujamus 	Bio Obst vom Durlacher Markt 	Obstsalat 	Himbeer Quark Creme 	Obst vom Durlacher Markt



Glutenhaltiges Getreide namentlich Weizen (we Dinkel und Khorasan-Weizen)



Krebstiere und Erzeugnisse daraus



Eier und Erzeugnisse daraus



Fische und Erzeugnisse daraus



Erdnüsse und Erzeugnisse daraus



Soja und Erzeugnisse daraus



Milch und Erzeugnisse daraus



Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Keschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und



Sellerie und Erzeugnisse daraus



Senf und Erzeugnisse daraus



Sesam und Erzeugnisse daraus



Schwefeldioxid und Sulphite mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/liter



Lupinen und Erzeugnisse daraus



Weichtiere und Erzeugnisse daraus



keine Angaben zu enthaltenen Allergenen



keine Allergene direkt enthalten

Übersicht der Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff 2 mit Farbstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Süßungsmittel Saccharin 5 mit Süßungsmittel Cyclamat 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle 7 mit Süßungsmittel Acesulfam 8 mit Phosphat 9 geschwefelt 10 chininhaltig 11 coffeinhaltig 12 mit Geschmacksverstärker 13 geschwärzt 14 gewachst 15 gentechnisch verändert



Bio Komponente / Bio Produkt DE-ÖKO-007

Die mit einem gekennzeichnete Menülinie haben wir bei der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) eingereicht um uns diese zertifizieren zu lassen.