

SPEISEPLAN

FRESHFOOD

CATERING & EVENTSERVICE

KW 15 vom 08.04. – 12.04.2019



Speisen	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Beilagen Salat/Suppe	Rohkostplatte mit Endivien und Möhren mit Joghurt Sauce	Gurkensalat mit Dill		Kopfsalat mit Kräuter Vinaigrette	
Hauptgericht	Bio Penne mit Käsesauce und Geflügelbällchen	Tomatensuppe mit Rindfleischbällchen und Bio Knusperbrötchen	MSC Seelachs mit Zitronensauce, Bio Brokkoli und Bio Kartoffeln	Putenrollbraten mit Sauce und Götz Vollkornnudeln	Geflügelbratwurst mit Bio Karotten, Röst Gemüse Sauce und Kartoffelstampf
Salatteller	Blattsalate mit Melfor Dressing, gebratenen Mini Maultaschen und Mehr Korn Brötchen	Blattsalat mit Kräuter Joghurt Dressing, Chicken Nuggets, Dip und Baguette	Zypriotischer Salat mit Feta, Tomaten, Oliven, gebratenem Hähnchengyros und Mehr Korn Brötchen	Italienischer Nudelsalat mit Pesto rosso und Mini Pizza Margherita	Blattsalat mit Tomaten Schmand Dressing, dreierlei Rohkost und Mehr Korn Brötchen
Vegetarisch	Überbackene Ricotta Spinat Canneloni	Tomatensuppe mit Grießnockerln und Bio Knusperbrötchen	Veggi Gemüse Hackbraten mit Zitronensauce, Bio Gemüse und Bio Kartoffeln	Kartoffel – Gemüse – Gratin mit Sonnenblumenkernen	Veggi Sojawurstchen mit Bio Karotten, Röst Gemüse Sauce und Kartoffelstampf
Dessert	Obst vom Durlacher Markt	Vanille Pudding 1,5%	Bio Obst vom Durlacher Markt	Rote Grütze mit Vanillesauce	Obst vom Durlacher Markt

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

Krebstiere und Erzeugnisse daraus

Eier und Erzeugnisse daraus

Fische und Erzeugnisse daraus

Erntnisse und Erzeugnisse daraus

Soja und Erzeugnisse daraus

Milch und Erzeugnisse daraus

Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kastanien, Pistazien, Paranüsse, Pflanzennüsse, Mandelmandeln und

Sulfite und Erzeugnisse daraus

Sesam und Erzeugnisse daraus

Sesam und Erzeugnisse daraus

Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/l

Lupinen und Erzeugnisse daraus

Weichhäute 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

WWW.FRESHFOOD-CATERING.DE



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.