

SPEISEPLAN

KW 26 vom 24.06. - 28.06.2019

FRESHFOOD
CATERING & EVENTSERVICE



Speisen

Montag Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

**Beilagen
Salat/Suppe**

Blattsalat mit Gemüse
Vinaigrette

Karotten Salat

Gurkensalat mit
Dillvinaigrette

Hauptgericht

Omelette gefüllt mit
Geflügelragout, Bio Erbsen,
Möhrengemüse und
Butterkartoffeln

Lachsknusperfilet mit Kartoffel
Eiersalat und Joghurtcreme

Rindfleisch Ravioli mit
Petersilien-Pesto Sauce

Paniertes
Hähnchenschnitzel mit
vegetarischer Bratensauce,
dazu Butterkartoffeln

Blumenkohl-Curry mit
Geflügel-Köttbular, dazu
Bio Parboiled Reis

Salatteller

Indischer Reissalat mit
Joghurt-Curry, Paprika,
Erbsen und gebratenen
Gemüse-Samosas

California Salat mit
karamellisierten Sonnen-
blumenkernen, Gemüse
Frühlingsrolle & Grüne
Sauce

Badischer Nudelsalat mit
Puten Wienerle und
Schmand Dressing

Blattsalate mit
Buttermilch Dressing,
gebratenen
Hähnchenbruststreifen
und Brötchen

Blattsalate mit Tomaten
Schmand Dressing,
dreierlei Rohkost und
Mehr Korn Brötchen

Vegetarisch

Omelette mit Bio Erbsen,
Möhrengemüse und
Butterkartoffeln

Veggi Maultaschen mit
Käsesauce

Vegetarische Gemüse
Ravioli mit Petersilien-
Pesto Sauce

Vegetarische Bratwurst
mit vegetarische
Bratensauce, dazu
Butterkartoffeln

Blumenkohl-Curry mit
Bio Parboiled Reis

Dessert

Obstsalat

Erdbeer Joghurt

Obst vom Durlacher
Markt

Aprikosen Quark

Bio Obst vom Durlacher
Markt



Glutenhaltiges Getreide
namentlich Weizen (wie Dinkel
und Kohlrassen-Maiskörner)



Krebtiere 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, Wal-
nüsse, Kichererbsen, Pekan-
nüsse, Paranüsse, Pistazien,
Makadamienüsse und
andere



Sellerie und Erzeugnisse
daraus



Senf und Erzeugnisse
daraus



Sesam und Erzeugnisse
daraus



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



Lupinen und Erzeugnisse
daraus



Weichhäutige 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

Änderungen vorbehalten



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.