

SPEISEPLAN

FRESHFOOD
CATERING & EVENTSERVICE

KW 07 vom 11.02. – 15.02.2019



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	
Hauptgericht	Ofenfrische Lachslagne 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 Knusperbrötli	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 (wie 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, Keschelnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und
Säuerliche und Erzeugnisse daraus	Saft und Erzeugnisse daraus	Sesam und Erzeugnisse daraus	Schwefeldioxid und Sulphite mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr	Lupinen und Erzeugnisse daraus	Weichtiere und Erzeugnisse daraus	keine Angaben zu enthaltenen Allergenen	keine Allergene direkt erhalten

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.