die feinschmeckerei
CATERING • EVENTS • PARTYSERVICE

vegetarisch Geflügel Rind Schwein Fisch IGS Roydorf

KW 15	Montag 08.04.2024	Dienstag 09.04.2024	Mittwoch 10.04.2024	Donnerstag 11.04.2024	Freitag 12.04.2024
Menü 1	Hähnchennuggets (A1,C) mit Tomatensauce, und Gemüse-Reis	Gyros (A1,M) mit Tzatziki(G), Krautsalat und Djuvecreis (S)	Geflügelbällchen (A1,1,2,3,4,11) mit brauner Sauce, Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln	Merlanfilet MSC (A1,C,D) mit Kräutersauce, Möhren und Kartoffeln	
Menü 2	Spinatknödel mit Käsesauce (G) und Gemüsereis (S)	Pasta (A1) mit Zucchinisauce und Streukäse (G)	Rotes Linsengemüse (mit Linsen, Karotten, Pastinaken) (S) auf Spätzle (A1,C)	Blumenkohl- Medallion (A1,G,L) mit Hollandaise (A1,G) und Kartoffelstampf	
				Pasta(A1) mit Bolognese(L) und Streukäse(G)	
Salatbuffet	Salatteller	Salatteller	Salatteller	Salatteller	

Zusatzstoffe: 1.Farbstoff. - 2. mit Konservierungsmittel - 3.Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker - 5.geschwefelt enthält eine Phenylalaninquelle - 6.geschwärzt -7. gewachst -8.Phosphat9. Süßungsmittel 10.Phenylalanin-Quelle 11. unter Schutzatmusphäre verpackt behandelt – 12. mit Chinin – 13. mit Coffein –

Allergene: A Gluten(A1Weizen A2 Roggen, A3Hafer A4 Gerste,A5 Dinkel) - B Krebstiere – C Eier – D Fisch – E Erdnüsse – F Soja - G Milch / Lactose - H Schalenfrüchte (H1 Mandeln, H2 Haselnüsse,H3Walnüsse,H4cashewnüsse,H5 Pecannüsse,H6–Parannüsse,H7 Pistazien,H8.Macadamiannüsse) -L-Sellerie – M Senf - N Sesam –O-Schwefeldioxid P- Sulfite – Q- Lupine – R Weichtiere – S Hülsenfrüchte

Wir weisen darauf hin, dass kein Anspruch auf Vollständigkeit der Kennzeichnung gewährleistet werden kann, da wir auch auf die Angaben der Zulieferer angewiesen sind.
Trotz sorgfältiger Bemühungen können wir eine Kreuzkontamination leider nicht gänzlich ausschließen.