

CREATIVE CATERING

A M R H E I N

we create your event

Speiseplan I

	Gemüse / Salat	Hauptspeise	Dessert
Montag	Blattsalat mit Joghurtdressing G	<u>Vegetarisch</u> Spaghetti mit Tomatensauce ACGI	
Dienstag		<u>Geflügel</u> Bunter Erbseneintopf mit Würstchen und Brötchen AHI 237 14	Schokopudding G5
Mittwoch	Blumenkohlcremesuppe AGI	<u>Süßspeise</u> Milchreis mit Apfelmus G359	
Donnerstag		<u>Geflügel</u> Rahm-Geschnetzeltes, Fingermöhrchen und Spiralnudel ACGI	Himbeerquark G
Freitag	Gurkensalat "Kräuter"	<u>Rind</u> Frikadelle mit Püree und Sauce ACGI	

Rot: Produktgruppe

Blaue Buchstaben: Allergene

Grüne Zahlen: Zusatzstoffe

Erklärungen der Allergene und Zusatzstoffen siehe bitte separaten Aushang.

Aufgrund der Vielzahl der Lebensmittel die wir verwenden, können ungewollt alle unsere Speisen Spuren von Zusatzstoffen und Allergenen enthalten! Des Weiteren verwenden wir jodiertes Salz.

Kurzfristige Änderungen des Speiseplans behalten wir uns vor.
Wir wünschen einen guten Appetit!

Stand 01.01.2019