# CAT EUROPA Catering

CAT EUROPA Catering GmbH, Europa Allee 45, 64625 Bensheim * Telefon 06251 / 105388 * Telefax 06251 105202 * www.europa-catering.de * info@europa-catering.de

Kunde
Kd-Nr.:

**Speiseplan vom 13.08.2018 bis 19.08.2018**

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen "Guten Appetit"!

| **33 Woche** | **Montag** | **Dienstag** | **Mittwoch** | **Donnerstag** | **Freitag** |
|---|---|---|---|---|---|
| **Suppe** | Bio Hühnerbrühe mit Erbsen<br>S; KJ=40 ; BE=0,1 | Bio-Tomatencremesuppe<br>KJ=123 ; BE=0 | Samtsuppe von Pilzen<br>L;S; KJ=154 ; BE=0,1 | Gebundene Gemüsesuppe<br>L; KJ=161 ; BE=0,1 | Fleischklösschensuppe<br>G1;L;E;S; KJ=119 ; BE=0 |
| ANZAHL | | | | | |
| **Menü 1** | Linseneintopf mit Kartoffeln<br>S; KJ=210 ; BE=0,6<br>Puten-Wiener<br>3;7;9;10; KJ=514 ; BE=0 | Gebackenes Seelachsfilet<br>G1;F; KJ=638 ; BE=1,3<br>Remoulade<br>5;E;M; KJ=1471 ; BE=0,4 | Hacksteak (gemischt)<br>7;G1;E;M; KJ=1241 ; BE=0,6<br>Rahmsoße<br>L;S; KJ=241 ; BE=0,1 | Hausgemachte Lasagne (Rind)<br>2;3;G1;L;E;J;S; KJ=434 ; BE=0,4<br>Tomatensoße<br>KJ=114 ; BE=0,2 | Hähnchenbrustschnitzel mit<br>G1;E;S; KJ=867 ; BE=1,6<br>Bio- Bratensauce<br>KJ=133 ; BE=0 |
| **Beilage** | Kaiserbrötchen<br>G1; KJ=1188 ; BE=4,7 | Dampfkartoffeln<br>KJ=345 ; BE=1,5<br>Blattsalate mit Joghurtdressing<br>L;E; KJ=84 ; BE=0,2 | BIO-Erbsengemüse<br>S; KJ=317 ; BE=0,9<br>Bio-Reis<br>KJ=565 ; BE=2,5 | Möhrensalat<br>KJ=322 ; BE=0,5 | Kartoffel-Sahnepüree<br>L; KJ=337 ; BE=1,1<br>Gurkensalat<br>M; KJ=140 ; BE=0,2 |
| ANZAHL | | | | | |
| **Vegetarisches Menü**<br>**Ovo-Lacto-Veg.** | Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt<br>7;L; KJ=804 ; BE=1,2<br>Blumenkohl in Rahm<br>L; KJ=210 ; BE=0,1 | Pancakes<br>G1;L;E; KJ=718 ; BE=2,3<br>Zimt Zucker<br>KJ=1646 ; BE=8<br>Apfelmus<br>KJ=215 ; BE=1 | Tortellini mit Ricottakäse gefüllt<br>10;G1;L;E;S; KJ=656 ; BE=1,8<br>Käserahmsoße<br>2;3;G1;L;J;S; KJ=152 ; BE=0,1<br>Blattsalate mit Italien-Dressing<br>S; KJ=84 ; BE=0,2 | Gekochte Eier mit<br>KJ=571 ; BE=0,1<br>Frankfurter grüner Soße<br>L;E;M; KJ=487 ; BE=0,1<br>Dampfkartoffeln<br>KJ=345 ; BE=1,5 | VEGGIE-Schnitzel "Wiener Art"<br>G1;E;S; KJ=803 ; BE=0<br>braune vegetarische Sauce<br>S; KJ=164 ; BE=0<br>Kartoffel-Lauchgemüse<br>L; KJ=267 ; BE=0,8 |
| ANZAHL | | | | | |
| **Dessert** | Erdbeerjoghurt<br>5;L; KJ=371 ; BE=1,1 | Obst nach Saison<br>KJ=228 ; BE=1 | Apfel- Zimt- Quark<br>L; KJ=1148 ; BE=1,4 | Berliner<br>G1;L;E;P;O; KJ=1350 ; BE=3 | Obst nach Saison<br>KJ=228 ; BE=1 |
| ANZAHL | | | | | |

Zusatzstoffe: 1 "mit Konservierungsstoffe", 2 "mit Antioxidatiosmittel", 3"mit Phosphat", 4 " mit Geschmacksverstärker",5"mit Süßungsmittel", 6 "gewachst", 7"mit Nitrat", 8 "mit Farbstoff";9 "mit Nitritpökelsalz", 10 Stabilisatoren;
Allergen: **G=** Gluten(G1= Weizen;G2=Roggen;G3= Gerste)**; L=**Milch(incl Lactose); **E**=Eier; **A=**Schwefeldioxid und Sulfide; **B**=Süßlupine; **N=**Erdnüsse;**J**=Soja**; P**=Schalenfrüchte( P1=Mandeln;P2=Walnüsse)**; S=**Sellerie; **M=**Senf; **O=**Sesam; **W=** Weichtiere; **F=**Fisch; **K=**Krebstiere=

Alle Menüs sind unter Verwendung von jodiertem Salz hergestellt;Aufgrund unseres HACCP Konzeptes können Spuren der Allergene enthalten sein

**kontrolliert durch**
**DE-ÖKO-006**