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 20.08.2018 bis 26.08.2018

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen "Guten Appetit"!

34 Woche	**Montag**	**Dienstag**	**Mittwoch**	**Donnerstag**	**Freitag**
Suppe	Kartoffelsuppe mit Majoran L;S; KJ=188 ; BE=0,3	Griessuppe G1;L;S; KJ=188 ; BE=0,3	Rinderkraftbrühe mit Reis & Erbsen KJ=209 ; BE=0,6	Minestrone S; KJ=90 ; BE=0,1	Kräuterrahmsuppe L;S; KJ=158 ; BE=0
ANZAHL					
Menü 1	Mildes Chili Con Carne (Rind) KJ=405 ; BE=0,4	Frikadelle vom Geflügel G1;E; KJ=691 ; BE=0	Schweine- geschnetzeltes in Champignonsoße L;S; KJ=456 ; BE=0,2	Gebackener Seelachs Käse Kräuter G1;L;E;M;F; KJ=638 ; BE=1,3	Hähnchencordon bleu mit Putenschinken 3;9;G1;L;E; KJ=837 ; BE=0,7
Beilage	Bio-Reis KJ=565 ; BE=2,5 Blattsalate mit French-Dressing L;E;S; KJ=84 ; BE=0,2	Bio-Bratensauce KJ=165 ; BE=0 Bio-Karottengemüse S; KJ=110 ; BE=0,4 Dampfkartoffeln KJ=345 ; BE=1,5	Bauernspätzle G1;E; KJ=426 ; BE=1,3 Blattsalate mit Joghurtdressing L;E; KJ=84 ; BE=0,2	Tomatensoße KJ=114 ; BE=0,2 Bio-Reis KJ=565 ; BE=2,5 Blattsalate mit Kräuter-Dressing L; KJ=84 ; BE=0,2	Rahmsoße L;S; KJ=241 ; BE=0,1 Bio-Nudeln G1; KJ=606 ; BE=2,4 Blattsalate mit Italien-Dressing S; KJ=84 ; BE=0,2
ANZAHL					
Vegetarisches Menü **Ovo-Lacto-Veg.**	Bio Dinkel Spaghetti mit G1; KJ=728 ; BE=2,9 Gemüsebolognese S; KJ=68 ; BE=0,2 Blattsalate mit French-Dressing L;E;S; KJ=84 ; BE=0,2	Bunter Gemüse- Eintopf mit Kartoffeln S; KJ=147 ; BE=0,4 Kaiserbrötchen G1; KJ=1188 ; BE=4,7	Schnitzel von Süßkartoffeln G1;E;S; KJ=784 ; BE=1,8 braune vegetarische Sauce S; KJ=164 ; BE=0 Kartoffel-Sahnepüree L; KJ=337 ; BE=1,1 Rote Beetesalat KJ=271 ; BE=0,5	Portion "Wiener Apfelstrudel" G1;E;P2; KJ=697 ; BE=2,2 Vanillesauce L; KJ=376 ; BE=0,9	Quinoa-Erbsenfrikadelle S; KJ=816 ; BE=0,2 Tomatensoße KJ=114 ; BE=0,2 Bio-Nudeln G1; KJ=606 ; BE=2,4 Blattsalate mit Italien-Dressing S; KJ=84 ; BE=0,2
ANZAHL					
Dessert	Pudding L; KJ=486 ; BE=1,6	Obst nach Saison KJ=228 ; BE=1	Stracciatella-Quark L;J;P; KJ=1278 ; BE=0,8	Obst nach Saison KJ=228 ; BE=1	Dinkel-Schokowaffel G;L;E;N;P;O; KJ=332 ; BE=3
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