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 27.08.2018 bis 02.09.2018

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen "Guten Appetit"!

35 Woche	**Montag**	**Dienstag**	**Mittwoch**	**Donnerstag**	**Freitag**
Suppe	Broccolisamtsuppe L; KJ=150 ; BE=0	Bio Rindfleischbrühe mit Reis S; KJ=70 ; BE=0,3	Geflügelbrühe mit Gemüse S; KJ=98 ; BE=0,1	Gerstensuppe G3;L;S; KJ=191 ; BE=0,3	Karottencremesuppe L; KJ=132 ; BE=0,1
ANZAHL					
Menü 1	Cannelloni Classico mit Hackfleisch (Rind) 7;G1;E;S; KJ=755 ; BE=1 Tomatensoße KJ=114 ; BE=0,2	Hähnchenbruststreifen in Rahm L; KJ=334 ; BE=0,1 Bio-Nudeln G1; KJ=606 ; BE=2,4	Gedünstetes Seelachsfilet mit F; KJ=461 ; BE=0 Dillsoße L;S; KJ=386 ; BE=0,2	Putensteak KJ=446 ; BE=0 Bratensauce KJ=165 ; BE=0	Schweineschnitzel mit G1;E; KJ=1053 ; BE=1,4 Rahmsoße L;S; KJ=241 ; BE=0,1
Beilage	Gurkensalat M; KJ=140 ; BE=0,2	Tomatensalat KJ=235 ; BE=0,2	Bio-Reis KJ=565 ; BE=2,5 Blattsalate mit Kräuter-Dressing L; KJ=84 ; BE=0,2	Kartoffel-Sahnepüree L; KJ=337 ; BE=1,1 Blattsalate mit Joghurtdressing L;E; KJ=84 ; BE=0,2	Bauernspätzle G1;E; KJ=426 ; BE=1,3 Möhrensalat KJ=322 ; BE=0,5
ANZAHL					
Vegetarisches Menü **Ovo-Lacto-Veg.**	Kaiserschmarrn mit G1;L;E; KJ=908 ; BE=2,1 Apfelmus KJ=215 : BE=1	Schwäbische Käsespätzle mit 2;3;G1;L;E;J;S; KJ=477 ; BE=0,0 braune vegetarische Sauce S: KJ=164 : BE=0 Tomatensalat KJ=235 ; BE=0,2	Bio- Gnocchi-Gemüse Topf G1;E; KJ=472 ; BE=1,9 Tomatensoße KJ=114 : BE=0.2 Blattsalate mit Kräuter-Dressing L; KJ=84 ; BE=0,2	Vegetarische Bratwurst G1;E;J;M; KJ=1267 ; BE=0,7 Curry-Ketchupsauce KJ=213 : BE=0.9 Kartoffel-Sahnepüree L; KJ=337 ; BE=1,1 Blattsalate mit Joghurtdressing L;E; KJ=84 ; BE=0,2	Karotten-Kartoffeleintopf mit Kräuter S; KJ=152 ; BE=0,5 Kaiserbrötchen G1: KJ=1188 : BE=4.7
ANZAHL					
Dessert	Obst nach Saison KJ=228 ; BE=1	Mandarinenquark L; KJ=1269 ; BE=1,1	Schoko-Doppelkeks G1;L;E;N; KJ=2029 ; BE=3	Pudding-Dessert L; KJ=417 ; BE=1,5	Obst nach Saison 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