

## Speiseplan der Catering Toleranz für die KW 26

vom 27.06 bis 01.07.2022

	Mo  Montag	Di  Dienstag	Mi  Mittwoch	Do  Donnerstag <small>Vegetarischer Tag</small>	Fr  Freitag
<b>Menü 1</b>	<b>Fleischküchle</b>	<b>Hähnchenpfanne</b>	<b>Wienerschnitzel</b>	<b>Gemüseragout</b>	<b>Geflügelgeschnetzeltes mit</b>
<b>Tagesgericht</b>	<b>vom Schwein, Soße</b>	<b>mit Vollkornreis, Bio Gemüse</b>	<b>vom Schwein</b>	<b>mit Bio Broccoli</b>	<b>Champignons und</b>
<b>Beilage 1</b>	<b>Kartoffeln</b>	<b>und Soße</b>	<b>Kartoffelsalat</b>	<b>Kroketten</b>	<b>Schupfnudel</b>
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>	C, J, a.1	a.1, G	a.1, J	a.1, G	a.1, C, G
<b>Schweinefleischfrei</b>	<b>Geflügelfleischküchle</b>		<b>Hähnchenschnitzel</b>		
<b>Menü 2</b>	<b>Kartoffeltaschen mit</b>	<b>Gemüseplätzchen</b>	<b>Wedges (Kartoffelspalten)</b>	<b>Gemüseauflauf</b>	<b>Frühlingsrolle mit</b>
<b>Vegetarisch</b>	<b>Bio Gemüseragout</b>	<b>mit Sesamsoße</b>	<b>mit Salsasoße</b>	<b>mit Emmentaler</b>	<b>Süß Sauer Soße</b>
<b>Beilage 2</b>	<b>x</b>	<b>Karottenpüree</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>Reis</b>
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>	a.1, C, G	C, G, K, a.1	G	a.1, G, C	F, K, I
<b>Tagesbeilage</b>	<b>Kirschquark mit Schokostückchen</b>	<b>Farmersalat</b>	<b>Bio Apfel</b>	<b>Blattsalat mit Kräuterdressing</b>	<b>Wackelpudding im Becher</b>
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>	G	C, G		J, C	1

Zusatzstoffe &amp; Allergene laut Aushang

**Menü 1 = ohne Schweinefleisch (Domuz Etinden Değil)**
**Menü 2 = Vegetarisch**

Änderungen vorbehalten

 Biozutaten:  
 DE-ÖKO-001


Das gesamte Küchenteam der CATERING TOLERANZ wünscht Ihnen einen guten Appetit !