CAT EUROPA Catering

CAT EUROPA Catering GmbH, Europa Allee 45, 64625 Bensheim * Telefon 06251 / 9888 280 * Telefax 06251 9888 281 * www.europa-catering.de * info@europa-catering.de

Kunde
Kd-Nr.:

Speiseplan vom 02.03.2020 bis 08.03.2020

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen "Guten Appetit"!

10 Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Blumenkohlcremesuppe L; KJ=161 ; BE=0,1	Lauchcremesuppe L; KJ=174 ; BE=0,1	Bio Hühnerbrühe mit Buchstabennudeln G1;L;E;S; KJ=65 ; BE=0,2	Zucchinirahmsuppe L; KJ=169 ; BE=0,1	Rinderbrühe mit Griesklößchen G1;E;S; KJ=127 ; BE=0,1
ANZAHL					
Menü 1	Hähnchenbruststreifen in Currysoße L;S; KJ=358 ; BE=0,3	Gebackener Seelachs Tomate Mozzarella G1;L;E;M;F; KJ=638 ; BE=1,3	Erbseneintopf mit Kartoffeln S; KJ=143 ; BE=0,4	Frikadelle vom Geflügel G1;E; KJ=691 ; BE=0	Rindergulasch mit Paprikastreifen KJ=240 ; BE=0,2
Beilage	Bio-Reis KJ=565 ; BE=2,5 Blattsalate mit French-Dressing L:E:S: KJ=84 : 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	Puten-Wiener 3;7;9;10; KJ=514 ; BE=0 Kaiserbrötchen G1: KJ=1188 : BE=4.7	Bratensauce KJ=165 ; BE=0 Bio Erbsen-Möhrchengemüse S: KJ=182 : BE=0.6 Kartoffel-Sahnepüree L; KJ=337 ; BE=1,1	Bauernspätzle G1;E; KJ=426 ; BE=1,3 Blattsalate mit Kräuter-Dressing KJ=84 ; BE=0.2
ANZAHL					
Vegetarisches Menü **Ovo-Lacto-Veg.**	Kartoffelreibekuchen G1;E; KJ=580 ; BE=1,6 Apfelmus KJ=215 : BE=1	Pikanter Gemüsegulasch L;S; KJ=200 ; BE=0,3 Bio-Nudeln G1: KJ=606 : BE=2.4 Blattsalate mit Italien-Dressing S; KJ=84 ; BE=0,2	Omelette mit L;E;J; KJ=674 ; BE=0,2 Rahmspinat L:S: KJ=236 : BE=0.1 Dampfkartoffeln KJ=345 ; BE=1,5	Gemüselasagne mit Mozzarella überbacken G1;L;E;S; KJ=292 ; BE=0,4 Tomatensoße KJ=114 : BE=0.2 Gurkensalat M; KJ=140 ; BE=0,2	Gebackenes Goudaschnitzel mit Soja G1;L;E;J; KJ=795 ; BE=1 braune vegetarische Sauce S: KJ=164 : BE=0 Bauernspätzle G1;E; KJ=426 ; BE=1,3 Blattsalate mit Kräuter-Dressing KJ=84 ; BE=0,2
ANZAHL					
Dessert	Obst nach Saison KJ=228 ; BE=1	Obst nach Saison KJ=228 ; BE=1	Mamorkuchen 1;5;10;G1;L;E; KJ=1350 ; BE=3	Himbeerquark L; KJ=1257 ; BE=1	Pudding L; KJ=486 ; BE=1,6
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