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 27.04.2020 bis 03.05.2020

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen "Guten Appetit"!

18 Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Bio-Tomatencremesuppe KJ=123 ; BE=0	Karottencremesuppe L; KJ=132 ; BE=0,1	Bio Hühnerbrühe mit Buchstabennudeln G1;L;E;S; KJ=65 ; BE=0,2	Gebundene Gemüsesuppe L; KJ=161 ; BE=0,1	0
ANZAHL					
Menü 1	Linseneintopf mit Kartoffeln S; KJ=210 ; BE=0,6 Puten-Wiener 3;7;9;10; KJ=514 ; BE=0	Rinder-Hacksteak G1;L;E;S;M; KJ=926 ; BE=0,5 Rahmsoße L;S; KJ=241 ; BE=0,1	Hausgemachte Lasagne (Rind) 2;3;G1;L;E;J;S; KJ=434 ; BE=0,4 Tomatensoße KJ=114 ; BE=0,2	Hähnchenbrustschnitzel mit G1;E; KJ=867 ; BE=1,6 Bio-Bratensauce KJ=133 ; BE=0	Tag der Arbeit
Beilage	Kaiserbrötchen G1: KJ=1188 : BE=4.7	BIO-Erbsengemüse S: KJ=317 : BE=0.9 Dampfkartoffeln KJ=345 ; BE=1,5	Möhrensalat KJ=322 : BE=0.5	Bio-Nudeln G1: KJ=606 : BE=2.4 Gurkensalat M; KJ=140 ; BE=0,2	
ANZAHL					
Vegetarisches Menü **Ovo-Lacto-Veg.**	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt 7;L; KJ=804 ; BE=1,2 Blumenkohl in Rahm L: KJ=210 : BE=0.1	Tortellini mit Ricottakäse gefüllt 10;G1;L;E;S; KJ=656 ; BE=1,8 Käserahmsoße 2:3:G1:L:J:S: KJ=152 : BE=0.1 Blattsalate mit Italien-Dressing S; KJ=84 ; BE=0,2	Gekochte Eier mit E; KJ=571 ; BE=0,1 Frankfurter grüner Soße L:E:M: KJ=487 : BE=0.1 Dampfkartoffeln KJ=345 ; BE=1,5	VEGGIE-Schnitzel "Wiener Art" G1;E;S; KJ=803 ; BE=0 braune vegetarische Sauce S: KJ=164 : BE=0 Kartoffel-Lauchgemüse L; KJ=267 ; BE=0,8	Tag der Arbeit
ANZAHL					
Dessert	Mandarinenquark L; KJ=1269 ; BE=1,1	Obst nach Saison KJ=228 ; BE=1	Obst nach Saison KJ=228 ; BE=1	Berliner G1;L;E;P;O; KJ=1350 ; BE=3	0
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