

# HAUSMACHER FEINKOST

*Catering Stahl*



## SPEISEPLAN

<b>Montag</b> <b>12.06.2023</b>	<b>Spaghetti Bolognese mit fruchtiger Hackfleischsoße vom Rind</b>	<b>Käsespatzen mit Röstzwiebeln<sup>3,6</sup></b>
<b>Dienstag</b> <b>13.06.2023</b>	<b>Champignonrahmschnitzel von der Pute mit Butterspätzle<sup>3,6</sup></b>	<b>Süße Mohn-Fingernudeln mit Apfelmus<sup>3,14</sup></b>
<b>Mittwoch</b> <b>14.06.2023</b>	<b>Surbraten vom Schwein mit deftiger Soße und Kartoffelknödel<sup>3,8,17</sup></b>	<b>Gnocchi mit Gemüserahm<sup>3,6</sup></b>
<b>Donnerstag</b> <b>15.06.2023</b>	<b>Hawaii-Schnitzel vom Schwein mit Schinken, Ananas und Käse, Rahmsoße und Kroketten<sup>3,6,14,17</sup></b>	<b>Obgretzte Knödel mit Ei und Zwiebel<sup>3,6,9</sup></b>
<b>Freitag</b> <b>16.06.2023</b>	<b>Pangasiusfilet im Speckmantel mit Lauchgemüse und Butterkartoffeln<sup>3,6,7,17</sup></b>	<b>Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung und Tomatensoße<sup>3,6,14</sup></b>

1) Schalenfrüchte

2) Erdnüsse

3) Gluten

4) Senf

5) Sulfite

6) Milcherzeugnisse

7) Fisch

8) Sellerie

9) Eierzeugnisse

10) Geschwärtz

11) Koffeinhaltig

12) Mit Farbstoff

13) Mit Antioxidationsmittel

14) Süßungsmittel

15) Mit Konservierungsstoffe

16) Sojaerzeugnisse

17) Mit Phosphat