

- Catering
- Partyservice
- Brötchendienst
- Leih & Mietservice
- Betriebsverpflegung

EU- Zulassung Nr.



- Eventhaus Vetter
- mit Eventgarten •
- Festsaal Mediterano •
- Restaurant Modern Art •
- Schwarzwälder Bauernstube •

**Betriebe KW 51-2018 vom 17.12.2018 bis 07.01.2019**

		Menü	Allergene	Mo.	Die.	Mi.	Do.	Fr.	Mo. 07.01.19	Wochen-Angebot Woche ab 07.01.2019
Wochen Angebot	<b>3</b>	Blätterteig Pastetchen mit Geflügelragout, Reis und Salat5	M,E,G1,A 							Schnitzel Wiener Art mit Teigwaren und Salat5
Wochen Angebot	<b>4</b>	2 Flammenkuchen Baguette mit Salat5, Dessert	G1,M,A,E 							Lammhacksteak mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
Mo. 17.12.2018	<b>1</b>	Kaiserbraten mit Honigsensauce, Schwenkkartoffeln und Salat5,Dessert	A,B,M,E,G1 						X	X
Mo. 17.12.2018	<b>2</b>	Lasagne vegetarisch mit Käsesauce und Salat5,Dessert	E,M,G1,A Veggie						x	x
Di.	<b>1</b>	Poularden Brust mit Pfeffersauce, Teigwaren und Salat5,Dessert	A,G1,M,E 						X	X
Di.	<b>2</b>	Eier-Nudeln mit Käse und Tomatensauce, Salat5 und Dessert	G1,A,E,M Veggie						x	X
Mi.	<b>1</b>	Rinderbraten Burgunder Art mit Kartoffelknödel und Apfelrotkraut,Dessert	A,G1,M,E 						x	x
Mi.	<b>2</b>	Kürbiscremesuppe, Pan Cakes mit Vanillesauce u. Kirschen	G1,A,E,M Veggie						x	x
Do.	<b>1</b>	Putengeschnetzeltes Ungarische Art mit Reis und Salat5,Dessert	A,M,E,G1						x	x
Do.	<b>2</b>	Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse, Rahmgemüse und Salat5,Dessert	E,G1,A,M Veggie						x	X
Fr.	<b>1</b>	Lachs,-und Hechtklößchen mit Rieslingsauce, Nudeln und Salat5,Dessert	G1,M,A,E,B 						X	X
Fr.	<b>2</b>	Paprikaschote mit Kräutersauce und Polenta und Salat5,Dessert	E,M,G1,A Veggie						x	X
Mo. 07.01.2019	<b>1</b>	Frikadelle mit Zwiebelsauce, Kartoffelpüree und Gemüse	A,B,M,E,G1 							x
Mo. 07.01.2019	<b>2</b>	Kartoffel-Gemüsegratin mit Salat5 und Dessert	E,M,G1,A Veggie							x

**KENNTLICHMACHUNG DER ZUSATZSTOFFE IN LEBENSMITTEL**

1: Mit Farbstoff, auch natürliche Farbst.	2: Mit Konservierungsstoff	3: Mit Süßungsmittel
4: Mit Phosphat	5: Mit Antioxidationsmittel	6: Mit Geschmacksverstärker
7: Geschwärzt ( bei E 579,585)	8: enthält eine Phenylalaninquelle ( Aspartam, E 951 Süßungsmittel)	9: Coffeinhaltig
		10 : Chininhaltig

**Kennzeichnung der Allergene (lt. LMIV ) Stand Juni 2015**

A: Sellerie  
K: Krebstiere  
  
H:Schalenfrüchte (Nüsse)/-erzeugnisse

B: Senf  
I: Schwefeldioxid/ Sulfite  
C: Sesam/- Erzeugnisse

D: Erdnüsse  
L: Lupine/- Erzeugnisse  
F: Fisch/-erzeugnisse,

G: Glutenhaltiges Getreide  
E: Eier / -erzeugnisse

N: Weichtiere(Schnecken, Muscheln, Tintenfisch e.c.t)

M: Milch  
J: Soja/- Erzeugnisse



**G:glutenhaltiges Getreide. Namentlich genannt**

1=Weizen, 2:Roggen, 3:Gerste, 4:Hafer, 5:Dinkel, 6:Kamut, oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

**H=Schalenfrüchten, namentlich genannt**

1:Mandeln, 2:Haselnüsse,3:Walnüsse,4:Kaschunüsse,5:Pecannüsse,6:Paranüsse,7:Pistazien,8:macadamia-oder Queensland-Früchten.

KSE: Kann Spuren enthalten von ..... Abgepackte Desserts siehe Verpackung

Unser Betrieb „Betriebsverpflegung“ ist vom 24. Dez. bis 6. Januar geschlossen