

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

EU- Zulassung Nr.



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

Betriebe KW 39-2020 vom 21.09. bis 28.09.2020

		Menü	Allergene	Mo	Die	Mi	Do	Fr	Mo. 28.09.	Wochen-Angebot ab Mo. 28.09.2020
Wochen Angebot	3	Tintenfischringe mit Knoblauch-Mayo, Farmerkartoffeln und Salat5, Dessert	E,G1,A,M 							2 Bistro Croissants belegt mit Schinken und Käse, kleiner Salat5
Wochen Angebot	4	Schnitzel Wiener Art mit Teigwaren und Salat5, Dessert	G1,M,E,A 							Cordon bleu vom Schwein, Rösti und Gemüse
Mo. 21.09.20	1	Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und Salat5, Dessert	E,G1,A,M,I,B 						X	X
Mo. 21.09.20	2	Käsespätzle Allgäuer Art mit Salat5 und Dessert	E,G1,A,M, Veggie						X	X
Die.	1	Hähnchen-Medaillons mit Pfeffersauce, Teigwaren und Salat5, Dessert	G1,M,E,A 						X	X
Die.	2	Veggie-Bratwurst mit Rahmgemüse und Salzkartoffeln, Dessert	J,G1,E,A,M Veggie						X	X
Mi.	1	Schweinebraten mit Pilz-Wirsinggemüse, Bratensauce und Püree, Dessert	E,G1,A,M 						X	X
Mi.	2	Kokosnuss-Currysuppe, Milchreis mit Roter Grütze	E,G1,A,M, Veggie						X	X
Do.	1	Rinder-Rahmbraten mit Teigwaren und Salat5, Dessert	G1,M,E,A 						X	X
Do.	2	Linsengemüse mit Spätzle und Gemüse-Frikadelle, Dessert	G1,A,M,E Veggie						X	X
Fr.	1	Nürnberger Rostbratwürstle mit Weinsauerkraut ^{2,5} , Püree u. Bratensauce, Dessert	E,G1,A,M 						X	X
Fr.	2	Kräuterpfannkuchen mit Kürbisragout, Salat5 und Dessert	A,G1,A,M Veggie						X	X
Mo. 28.09.20	1	Schweinelendchen mit Rahmsauce und Teigwaren, Gemüse und Dessert	E,G1,A,M 							X
Mo. 28.09.20	2	Kartoffel-Gemüsegratin mit Salat5 und Dessert	E,G1,A,M, Veggie							X

KENNTLICHBACHUNG 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: M acadamia- oder Queensland-Früchten.

KSE: Kann Spuren enthalten von Abgepackte Desserts siehe Verpackung