

## Speiseplan der Catering Toleranz für die KW.30

vom 26.07. bis 30.07.2021


	Mo  Montag	Di  <b>Vegetarischer Tag</b> Dienstag	Mi  Mittwoch	Do  Donnerstag	Fr  Freitag
<b>Menü 1</b>	<b>Saftiges</b>	<b>Käsespätzle</b>			<b>Gyros von der Pute</b>
<b>Tagesgericht</b>	<b>Rindergulasch</b>				<b>mit Tzatziki</b>
<b>Beilage 1</b>	<b>Kartoffeln</b>	<b>x</b>			<b>Reis</b>
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>	a.1	C, G, a.1			a.1, G
<b>Schweinefleischfrei</b>					
<b>Menü 2</b>			<b>Germknödel</b>	<b>Knoblauchländler</b>	
<b>Vegetarisch</b>			<b>mit Schokosoße</b>	<b>Gemüseintopf</b>	
<b>Beilage 2</b>			<b>x</b>	<b>Brotbeilage</b>	
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>			C, G, a.1	a.1, l	
<b>Tagesbeilage</b>	<b>Pfirsichquark</b>	<b>Bunter Salat mit Kräuterdressing</b>	<b>Möhren-Kartoffelsuppe</b>	<b>Rohkostsalat mit Karotten</b>	<b>OBST</b>
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>	G	I, C	a.1, G, H	I, C	

Zusatzstoffe &amp; Allergene laut Aushang

**Menü 1 = ohne Schweinefleisch (Domuz Etinden Değil)**
**Menü 2 = Vegetarisch**

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe laut Aushang

 Biozutaten:   
 DE-ÖKO-001

Das gesamte Küchenteam der CATERING TOLERANZ wünscht Ihnen einen guten Appetit !