

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

EU- Zulassung Nr.



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

Betriebe KW 50-2017 vom 11.12. bis 18.Dez. 2017

		Menü	Allergene	Mo.	Die.	Mi.	Do.	Fr.	Mo 18.12.17	Wochen-Angebot Woche ab 18.12.2017
Wochen Angebot	3	Kleine Haxe mit Sauerkraut und Püree	G1,M,A,B 							Wildgulasch mit Preiselbeersauce, Spätzle und Salat
Wochen Angebot	4	Rinderfrikadelle Jägersauce, Teigwaren u. Salat	G1,M,A,J 							Chicken Wings BBQ mit Farmerkartoffeln u.Salat
Mo. 18.12.2017	1	Rostbratwurst m. Zwiebel-specksauce2,5, Kartoffelpüree und Apfelrotkraut, Dessert	G1,A,M,B,E 						X	X
Mo. 18.12.2017	2	Gemüse-Maultaschen in Gemüsesuppe, Brötchen und Dessert	E,G1,M,A Veggie						X	X
Di.	1	Hähnchen-Medaillons mit Süß-Saure Sauce, Reismix und Asiagemüse, Dessert	E,G1,A,M 						X	X
Di.	2	Eier-Omelett mit Rahmspinat und Salzkartoffeln, Dessert	M,G1,A,E Veggie						X	X
Mi.	1	Rinderrahmgulasch mit Spätzle und Salat5,Dessert	A,G1,M,E 						X	X
Mi.	2	Käsegulasch mit Gemüse-Reis und Paprikagemüse, Dessert	E,M,A,G1 Veggie						X	X
Do.	1	Kasseler Rückenbraten mit Rahm-Rosenkohl und Salzkartoffeln, Dessert	A,E,G1,M 						X	X
Do.	2	Vollkorn- Spaghetti mit Tomaten-ragout und Reibekäse,Salat5 u.Dessert	G1,M,A,E Veggie						X	X
Fr.	1	Puten-Geschnetzeltes mit Spätzle und Salat5,Dessert	G1,M,A,E 						X	X
Fr.	2	Flammenkuchen Käse-Lauch mit Salat5,Dessert	G1,M,A,E						X	X
Mo. 18.12.2017	1	Kottbullar mit Rahmsc. Preiselbeeren und Teigwaren,Salat5 und Dessert	G1,A,M,B,E 							X
Mo. 18.12.2017	2	Broccoli-Soufflè mit Kräutersauce, Salzkartoffeln und Salat5,Dessert	E,G1,M,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