

					
<b>Menü 1</b>	<b>Rindergeschnetzeltes</b>	<b>Puten Gyros</b>	<b>Möhren- Rote Linseneintopf</b>	<b>Nudeln mit</b>	<b>Hausbackener</b>
<b>Tagesgericht</b>	<b>mit Rahmsoße</b>	<b>mit Tzatziki und</b>	<b>mit Bio- Kräutersoße</b>	<b>Bio-Kräuter Tomatensoße</b>	<b>Leberkäse</b>
<b>Beilage 1</b>	<b>Reis</b>	<b>Fladenbrot</b>			<b>Kartoffelsalat</b>
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>	a.1, C, I, 3	a.1, G	a.1, I	a.1, C, G	7, J
<b>Schweinefleischfrei</b>					<b>Putenleberkäse</b>
<b>Menü 2</b>					
<b>Vegetarisch</b>					
<b>Beilage 2</b>					
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>					
<b>Tagesbeilage</b>	<b>Gurkensalat Sauerrahm</b>	<b>Erdbeerquark</b>	<b>Birne</b>	<b>Blattsalat mit Kräuterdressing</b>	<b>OBST</b>
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>	G	G		J, 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 !