

Wir kochen für Sie

KW	06	Menü 1	Menü 2	Suppe
Montag				
03.02.2020				
	Menge			
Dienstag				
04.02.2020		Gyrosgeschnitztes mit Reis und Zatziki (c,g,j)	Dampfnudel (a1,a2,c,f,g,h,h1) mit Vanillesauce (a1, c, f, g, h) und Obst	Champignon-Cremesuppe (a1,g,c,5)
	Menge			
Mittwoch				
05.02.2020		Piccata Milanese von der Pute (a1, c, g, k) mit Bandnudeln (a1,c,f,j,k,m) und Tomatensauce (a1, g, i, 5)	Toast „Hawaii“ (a1, f, g, 2, 5, 8) und Toast „Jäger Art“ (a1, f, g, 2, 5, 8)	Rinderkraftbrühe (f, g, i, j, 5) mit Kräuterflädle (a1, c, g, 9)
	Menge			
Donnerstag				
06.02.2020		Schweinekotelette paniert (a1,c) mit Röstinchen	Grillgemüse (5) mit Lachssahnesauce (a1, d, g, l, 5) und Wildreis	Heute: Dessert
	Menge			
Freitag				
07.02.2020		Kohlrouladen (a1, j) mit Bratkartoffeln u. Bratensauce (a1, c, f, g, i, 4,)	Ofenschlupfer (a1, c, g, h,) mit Vanillesauce (a1, c, f, g, h)	Tagessuppe auf Anfrage (Allergene und Zusatzstoffe auf Anfrage)
	Menge			

Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide: a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Kamut; b) Krebstiere; c) Eier; d) Fische; e) Erdnüsse; f) Sojabohnen; g) Milch; h) Schalenfrüchte: h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse; i) Sellerie; j) Senf; k) Sesamsamen; l) Schwefeldioxid & Sulfite; m) Lupinen; n) Weichtiere / **Zusatzstoffe:** 1) mit Süßungsmittel; 2) Konservierungsstoff; 3) mit Phosphat; 4) mit Farbstoff; 5) mit Geschmacksverstärker; 6) gewachst; 7) geschwefelt; 8) mit Antioxidationsmittel; 9) enthält eine Phenylalaninquelle; 10) geschwärzt

Guten Appetit wünscht Ihr Cateringservice Klozbücher – **Ihr Eventcaterer.**



Mittagessen-Vorbestellung

für eilige Gäste
per **Fax 07961 7459**
oder E-Mail an
info@klozbuecher.com

Firma _____
Name des Bestellers _____
Telefon-Durchwahl _____
Abholtag/ Abholzeit _____
Unterschrift _____