

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

Vetter Gastronomie

Eventhaus Vetter mit
Eventgarten •
Festsaal Mediterraneo •
Restaurant Modern Art •
Schwarzwälder Bauernstube •

EU-Zulassung Nr.



Gewerbliche Schulen Lahr

Kalenderwoche KW 11 vom 12.03 bis 19.03.18

Tag		Nr	Menü	Allergene
Mo. 12.3.18		1	Fischfrikadelle mit Remoulade, Salzkartoffeln, Salat ⁵ und Dessert	A,G1,M,E,F
Mo. 12.3.18		2	Schupfnudel-Rahmsauerkrautpfanne mit Salat ⁵ und Dessert	A,G1,M,E
Di.		1	Putenrahmgeschneitzertes mit Teigwaren und Gemüse, Dessert	A,B,G1,M,E
Di.		2	Gemüsefrikadelle mit Kapernsoße und Reismix, Salat und Dessert	A,G1,M,E
Mi.		1	Schweinerückensteak mit BBQ-Soße, Kartoffelwedges und Weißkrautsalat	A,G1,M,E
Mi.		2	Allgäuer Käseknöpfe mit Salat ⁵ und Dessert	A,G1,M,E
Do.		1	Hähnchenschnitzel paniert mit Currysoße und Reismix und Salat	A,G1,M,E
Do.		2	Eierflockensuppe, Kartoffelpuffer mit Apfelmus	A,G1,M,E
Fr.		1	Rinderroulade mit Kartoffelpüree und Rotkraut, Dessert	A,G1,M,E
Fr.		2	Spinatspätzle mit Rahmwirsing, Salat ⁵ und Dessert	A,G1,H,E,M
Mo. 12.3.18		1	Cevapcici mit Zigeunersoße und Reis, Salat und Dessert	A,G1,M,E,F
Mo. 12.3.18		2	Gnocci- Gemüsepfanne mit Pesto und Rucola, Salat und Dessert	A,G1,M,E

KENNTLICHMACHUNG DER ZUSATZSTOFFE IN LEBENSMITTEL

1: Mit Farbstoff, auch natürliche	2: Mit Konservierungsstoff	3: Mit Süßungsmittel
4: Mit Phosphat	5: Mit Antioxydationsmittel	6: Mit Geschmacksverstärker
7: Geschwärzt (bei E 579,585)	8: enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartan, E 951 Süßungsmittel)	9: Koffeinhaltig
		10 : Chininhaltig

Kennzeichnung der Allergene und daraus gewonnene Erzeugnisse

A: Sellerie	B: Senf	D: Erdnüsse	G: Glutenhaltiges Getreide	M: Milch incl. Laktose
K: Krebstiere	I: Schwefeldioxid/Sulfite i.K. v. mehr wie 10mg je kg/L	L: Lupine/- erzeugnisse	E: Eier / -erzeugnisse	J: Soja/- erzeugnisse
H: Schalenfrüchte (Nüsse)/-erzeugnisse	C: Sesam/- erzeugnisse	F: Fisch/ -erzeugnisse	N: Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfisch e.c.t)	

G:glutenhaltiges Getreide. Namentlich

1=Weizen, 2:Roggen, 3:Gerste, 4:Hafer, 5:Dinkel, 6:Kamut, oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

H=Schalenfrüchten, namentlich

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.**

SCHNITZEL-AKTION

Vom Donnerstag 08.03. -
Freitag 16.03.2018

Schweineschnitzel pan. mit
Rahmsauce, Spätzle oder Pommes

4,50€



Allergene: G1,A,M,E
Zusatzstoffe:
keine



Nur begrenzt verfügbar.

Vorbestellung über Leo möglich, dadurch garantierter Erhalt des Essens

KENNTLICHMACHUNG DER ZUSATZSTOFFE IN LEBENSMITTEL

1: Mit Farbstoff, auch natürliche	2: Mit Konservierungsstoff	3: Mit Süßungsmittel
4: Mit Phosphat	5: Mit Antioxydationsmittel	6: Mit Geschmacksverstärker
7: Geschwärzt (bei E 579,585)	8: enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartan, E 951 Süßungsmittel)	9: Koffeinhaltig 10 : Chininhaltig

Kennzeichnung der Allergene und daraus gewonnene Erzeugnisse

A: Sellerie **B:** Senf **D:** Erdnüsse **G:** Glutenhaltiges Getreide **M:** Milch
K: Krebstiere **I:** Schwefeldioxid/
Sulfite i.K. v. mehr wie 10mg
je kg/L **L:** Lupine/-
erzeugnisse **E:** Eier / -erzeugnisse
Incl. Laktose **J:** Soja/-
erzeugnisse
H: Schalenfrüchte
(Nüsse)/-erzeugnisse **C:** Sesam/-
erzeugnisse **F:** Fisch/
-erzeugnisse **N:** Weichtiere
(Schnecken, Muscheln, Tintenfisch e.c.t)

G: glutenhaltiges Getreide. Namentlich
Erzeugnisse.

H=Schalenfrüchten, namentlich

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.**