






# Speiseplan



Heinrich Köhler GmbH Schinkelstraße 9 | 31137 Hildesheim | 05121 9997763 | mail@eventcatering-koebler.de

50 KW	Menü A	Menü B	Menü C
 <p><b>Montag</b> 10.12.2018</p> <p>Zusatzstoffe Allergene Informationen</p>	vegetarische Tortellini mit Tomatensauce	<p>Chicken Nuggets mit würzigem Tomatendip, Gemüse und Kartoffelecken</p> <p>11 3, 5, 8 a, c, a1</p> <p>11 a, g</p> <p>3, 5, 8 a, c, a1</p> <p>11 a, g, i</p> <p>11 a, c, g</p> <p>11 a, c, g</p>	frischer Möhreintopf mit Kartoffeln
 <p><b>Dienstag</b> 11.12.2018</p> <p>Zusatzstoffe Allergene Informationen</p>	vegetarisches Gemüsecurry mit Möhren und Reis	<p>Frikadelle mit frischem Kohlrabi in Rahmsauce dazu Kartoffelpüree</p> <p>11 a, c, g</p> <p>11 a, c, g</p> <p>11 a, c, g</p> <p>11 a, c, g</p> <p>11 a, c, g</p>	Spaghetti "Carbonara" mit Erbsen und Putenschinken
 <p><b>Mittwoch</b> 12.12.2018</p> <p>Zusatzstoffe Allergene Informationen</p>	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	<p>Burger mit Tomate, Gurke und Salat dazu Kartoffelecken</p> <p>11 a, a1, c, g</p> <p>11 a, a1, c, g</p> <p>11 a, a1, c, g</p> <p>11 a, a1, c, g</p> <p>11 a, a1, c, g</p>	Griesbrei mit Früchtekompott
 <p><b>Donnerstag</b> 13.12.2018</p> <p>Zusatzstoffe Allergene Informationen</p>	Blumenkohl - Käse - Medaillon mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	<p>Hühnerfrikassee mit Gemüse und Reis</p> <p>11 a, g</p> <p>11 a, g</p> <p>11 a, g</p> <p>11 a, g</p> <p>11 a, g</p>	Fischstäbchen mit Erbsengemüse, Dillrahmsauce und Kartoffelpüree
 <p><b>Freitag</b> 14.12.2018</p> <p>Zusatzstoffe Allergene Informationen</p>	Käsespätzle mit geschmorten Zwiebeln und leichter Schnittlauchsauce	<p>Putenschnitzel mit Erbsen - Möhrengemüse, Rahmsauce und Salzkartoffeln</p> <p>11 a, c, g, a1</p> <p>11 a, c, g, a1</p> <p>11 a, c, g, a1</p> <p>11 a, c, g, a1</p> <p>11 a, c, g, a1</p>	Eintopf nach Gutsherren Art mit frischem Gemüse und Mettklößchen