

Speiseplan

FAIR»TREAT

Catering

gültig von 10.07.2017 bis 14.07.2017 (KW 28)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Puten oder Schweineschnitzel an Paprikarahmsauce mit Kroketten	Kassler mit Rotkraut und Kartoffelpüree	Gekochte Ochsenbrust an Meerrettichsauce dazu Salzkartoffeln	Chili con Carne mit Weißbrot	Seelachsfilet mit Remouladensauce und Kartoffelsalat
Menü II	Gemüsertösti an Tomatenrahmauce mit Reis	Käsespätzle mit Röstzwiebeln	Szegediner Gulasch mit Salzkartoffeln	Gemüse Chili mit Weißbrot	Salatteller mit Putenstreifen
Menü III			Käseknödel mit gedünstetem Gemüse und Sauce		
	Mitarbeiter 4,50 € Besucher 5,50 € Putenschnitzelzuschlag: 0,50€	Mitarbeiter 4,50 € Besucher 5,50 €	Mitarbeiter 4,50 € Besucher 5,50 € Portion Gemüse Extra 1,50 €	Mitarbeiter 4,50 € Besucher 5,50 €	Mitarbeiter 4,50 € Besucher 5,50 €

Zu den oben genannten Speisen gibt es täglich:

Salatteller 2 €

Salatschüssel 1 €

Bitte beachten Sie unsere Information zu den Zusatzstoffen in unseren Lebensmitteln.
Falls Sie in den Allergenorder einsehen möchten können Sie das Personal ansprechen.

Fair Treat Catering GmbH

Hans-Böckler-Straße 4
64823 Groß-Umstadt
06078-80413
www.fair-treat.de

Öffnungszeiten:

Mo – Fr. 07:30 – 14:00 Uhr
Frühstück: 07:30 – 10:00 Uhr
Mittagstisch: 11:30 – 13:30 Uhr