

Woche vom 19.12-21.12.2016

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	€
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe			2,90
Gericht 1	Gericht 1	Gericht 1	Gericht 1	Gericht 1	
Putenfiletgeschnetzeltes mit gebratenen Champignons in Bratensoße und Reis a,c,f,g,i,j,n,h,8	Sauerbraten vom Taubertaler Weiderind mit Marktgemüse und Spätzle 1,2,3,g,i,j,n	Gebratene Poulardenbrust im Speckmantel in Marsalasoße an Gnocchi mit Gemüsestreifen a,c,f,g,i,j,n,h,8	geschlossene Gesellschaft	geschlossene Gesellschaft	6,90
Gericht 2	Gericht 2	Gericht 2	Gericht 2	Gericht 2	
Salat vom Büffet *** Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Appenzeller- Bergkäsesoße und Tomaten-Basilikumpesto a,c,f,g,i,j,n,k	Salat vom Büffet *** Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und frischen Kräutern a,c,f,g,i,j,n,h,8	Salat vom Büffet *** Kartoffelpuffer mit Apfelmus Zimt-Zucker und Preiselbeeren a,c,f,g,i,j,n,h,8			6,90
Dessertauswahl	Dessertauswahl	Dessertauswahl			1,90
					<u>Menü</u> € 8,90

Simic - Fink GbR, Johann-Hammer-Strasse 24, 97980 Bad Mergentheim, Tel:07931/1214506, <mailto:info@delikat-finecatering.de>

Zusatzstoffgruppen:

1-Farbstoff 2- Konservierungsstoff 3-Antioxidationsmittel 4-Geschmacksverstärker 5-Schwefeldioxid 6- Schwärzungsmittel 7- Phosphat 8- Milcheiweiß
9- koffeinhaltig 10-chininhaltig 11- gewachst 12-Taurin 13-enthält eine Phenylalaninquelle 14- Süßungsmittel

Allergenkennzeichnung:

a-glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus) b-Krebstiere und Krebstiererzeugnisse c-Eier und Eierzeugnisse d-Fische und Fischerzeugnisse e-Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse f-Sojabohnen und Sojaerzeugnisse g-Milch und Milchprodukte h-Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse) i-Sellerie und Sellerieerzeugnisse j- Senf und Senferzeugnisse k-Sesamsamen und Sesamerzeugnisse l-Schwefeldioxid und Sulphite mit einer Konzentration von mehr als 10mg/kg m-Lupinen und Lupinenerzeugnisse n-Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über detaillierte Zutaten und Allergene unsere Speisen.

Änderungen vorbehalten

Öffnungszeiten

Mo. - Fr. 09.30 – 17.00 Uhr
Mittagessen
12.00 – 14.00 Uhr
"Reservierung erwünscht"

Simic - Fink GbR, Johann-Hammer-Strasse 24, 97980 Bad Mergentheim, Tel:07931/1214506, <mailto:info@delikat-finecatering.de>

Zusatzstoffgruppen:

1-Farbstoff 2- Konservierungsstoff 3-Antioxidationsmittel 4-Geschmacksverstärke 5-Schwefeldioxid 6- Schwärzungsmittel 7- Phosphat 8- Milcheiweiß
9- koffeinhaltig 10-chininhaltig 11- gewachst 12-Taurin 13-enthält eine Phenylalaninquelle 14- Süßungsmittel

Allergenkennzeichnung:

a-glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus) b-Krebstiere und Krebstiererzeugnisse c-Eier und Eierzeugnisse
d-Fische und Fischerzeugnisse e-Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse f-Sojabohnen und Sojaerzeugnisse g-Milch und Milchprodukte h-Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse,
Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse) i-Sellerie und Sellerierzeugnisse j- Senf und Senferzeugnisse k-Sesamsamen
und Sesamerzeugnisse l-Schwefeldioxid und Sulphite mit einer Konzentration von mehr als 10mg/kg
m-Lupinen und Lupinenerzeugnisse n-Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über detaillierte Zutaten und Allergene unsere Speisen.

Woche vom 19.12-21.12.2016

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	€
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe			2,90
Gericht 1	Gericht 1	Gericht 1	Gericht 1	Gericht 1	
Putenfiletgeschnetzeltes mit gebratenen Champignons in Bratensoße und Reis a,c,f,g,i,j,n,h,8	Sauerbraten vom Taubertaler Weiderind mit Marktgemüse und Spätzle 1,2,3,g,i,j,n	Gebratene Poulardenbrust im Speckmantel in Marsalasoße an Gnocchi mit Gemüsestreifen a,c,f,g,i,j,n,h,8	geschlossene Gesellschaft	geschlossene Gesellschaft	6,90
Gericht 2	Gericht 2	Gericht 2	Gericht 2	Gericht 2	
Salat vom Büffet *** Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Appenzeller- Bergkäsesoße und Tomaten-Basilikumpesto a,c,f,g,i,j,n,k	Salat vom Büffet *** Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und frischen Kräutern a,c,f,g,i,j,n,h,8	Salat vom Büffet *** Kartoffelpuffer mit Apfelmus Zimt-Zucker und Preiselbeeren a,c,f,g,i,j,n,h,8			6,90
Dessertauswahl	Dessertauswahl	Dessertauswahl			1,90
					<u>Menü</u> € 8,90

Simic - Fink GbR, Johann-Hammer-Strasse 24, 97980 Bad Mergentheim, Tel:07931/1214506, <mailto:info@delikat-finecatering.de>

Zusatzstoffgruppen:

1-Farbstoff 2- Konservierungsstoff 3-Antioxidationsmittel 4-Geschmacksverstärker 5-Schwefeldioxid 6- Schwärzungsmittel 7- Phosphat 8- Milcheiweiß
9- koffeinhaltig 10-chininhaltig 11- gewachst 12-Taurin 13-enthält eine Phenylalaninquelle 14- Süßungsmittel

Allergenkennzeichnung:

a-glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus) b-Krebstiere und Krebstiererzeugnisse c-Eier und Eierzeugnisse d-Fische und Fischerzeugnisse e-Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse f-Sojabohnen und Sojaerzeugnisse g-Milch und Milchprodukte h-Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse) i-Sellerie und Sellerieerzeugnisse j- Senf und Senferzeugnisse k-Sesamsamen und Sesamerzeugnisse l-Schwefeldioxid und Sulphite mit einer Konzentration von mehr als 10mg/kg m-Lupinen und Lupinenerzeugnisse n-Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über detaillierte Zutaten und Allergene unsere Speisen.

Änderungen vorbehalten

Öffnungszeiten

Mo. - Fr. 09.30 – 17.00 Uhr
Mittagessen
12.00 – 14.00 Uhr
"Reservierung erwünscht"

Simic - Fink GbR, Johann-Hammer-Strasse 24, 97980 Bad Mergentheim, Tel:07931/1214506, <mailto:info@delikat-finecatering.de>

Zusatzstoffgruppen:

1-Farbstoff 2- Konservierungsstoff 3-Antioxidationsmittel 4-Geschmacksverstärke 5-Schwefeldioxid 6- Schwärzungsmittel 7- Phosphat 8- Milcheiweiß
9- koffeinhaltig 10-chininhaltig 11- gewachst 12-Taurin 13-enthält eine Phenylalaninquelle 14- Süßungsmittel

Allergenkennzeichnung:

a-glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus) b-Krebstiere und Krebstiererzeugnisse c-Eier und Eierzeugnisse
d-Fische und Fischerzeugnisse e-Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse f-Sojabohnen und Sojaerzeugnisse g-Milch und Milchprodukte h-Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse,
Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse) i-Sellerie und Sellerierzeugnisse j- Senf und Senferzeugnisse k-Sesamsamen
und Sesamerzeugnisse l-Schwefeldioxid und Sulphite mit einer Konzentration von mehr als 10mg/kg
m-Lupinen und Lupinenerzeugnisse n-Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über detaillierte Zutaten und Allergene unsere Speisen.

Woche vom 19.12-21.12.2016

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	€
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe			2,90
Gericht 1	Gericht 1	Gericht 1	Gericht 1	Gericht 1	
Putenfiletgeschnetzeltes mit gebratenen Champignons in Bratensoße und Reis a,c,f,g,i,j,n,h,8	Sauerbraten vom Taubertaler Weiderind mit Marktgemüse und Spätzle 1,2,3,g,i,j,n	Gebratene Poulardenbrust im Speckmantel in Marsalasoße an Gnocchi mit Gemüsestreifen a,c,f,g,i,j,n,h,8	geschlossene Gesellschaft	geschlossene Gesellschaft	6,90
Gericht 2	Gericht 2	Gericht 2	Gericht 2	Gericht 2	
Salat vom Büffet *** Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Appenzeller- Bergkäsesoße und Tomaten-Basilikumpesto a,c,f,g,i,j,n,k	Salat vom Büffet *** Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und frischen Kräutern a,c,f,g,i,j,n,h,8	Salat vom Büffet *** Kartoffelpuffer mit Apfelmus Zimt-Zucker und Preiselbeeren a,c,f,g,i,j,n,h,8			6,90
Dessertauswahl	Dessertauswahl	Dessertauswahl			1,90
					<u>Menü</u> € 8,90

Simic - Fink GbR, Johann-Hammer-Strasse 24, 97980 Bad Mergentheim, Tel:07931/1214506, <mailto:info@delikat-finecatering.de>

Zusatzstoffgruppen:

1-Farbstoff 2- Konservierungsstoff 3-Antioxidationsmittel 4-Geschmacksverstärker 5-Schwefeldioxid 6- Schwärzungsmittel 7- Phosphat 8- Milcheiweiß
9- koffeinhaltig 10-chininhaltig 11- gewachst 12-Taurin 13-enthält eine Phenylalaninquelle 14- Süßungsmittel

Allergenkennzeichnung:

a-glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus) b-Krebstiere und Krebstiererzeugnisse c-Eier und Eierzeugnisse d-Fische und Fischerzeugnisse e-Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse f-Sojabohnen und Sojaerzeugnisse g-Milch und Milchprodukte h-Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse) i-Sellerie und Sellerieerzeugnisse j- Senf und Senferzeugnisse k-Sesamsamen und Sesamerzeugnisse l-Schwefeldioxid und Sulphite mit einer Konzentration von mehr als 10mg/kg m-Lupinen und Lupinenerzeugnisse n-Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über detaillierte Zutaten und Allergene unsere Speisen.

Änderungen vorbehalten

Öffnungszeiten

Mo. - Fr. 09.30 – 17.00 Uhr
Mittagessen
12.00 – 14.00 Uhr
"Reservierung erwünscht"

Simic - Fink GbR, Johann-Hammer-Strasse 24, 97980 Bad Mergentheim, Tel:07931/1214506, <mailto:info@delikat-finecatering.de>

Zusatzstoffgruppen:

1-Farbstoff 2- Konservierungsstoff 3-Antioxidationsmittel 4-Geschmacksverstärke 5-Schwefeldioxid 6- Schwärzungsmittel 7- Phosphat 8- Milcheiweiß
9- koffeinhaltig 10-chininhaltig 11- gewachst 12-Taurin 13-enthält eine Phenylalaninquelle 14- Süßungsmittel

Allergenkennzeichnung:

a-glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus) b-Krebstiere und Krebstiererzeugnisse c-Eier und Eierzeugnisse
d-Fische und Fischerzeugnisse e-Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse f-Sojabohnen und Sojaerzeugnisse g-Milch und Milchprodukte h-Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse,
Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse) i-Sellerie und Sellerierzeugnisse j- Senf und Senferzeugnisse k-Sesamsamen
und Sesamerzeugnisse l-Schwefeldioxid und Sulphite mit einer Konzentration von mehr als 10mg/kg
m-Lupinen und Lupinenerzeugnisse n-Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über detaillierte Zutaten und Allergene unsere Speisen.

Woche vom 19.12-21.12.2016

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	€
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe			2,90
Gericht 1	Gericht 1	Gericht 1	Gericht 1	Gericht 1	
Putenfiletgeschnetzeltes mit gebratenen Champignons in Bratensoße und Reis a,c,f,g,i,j,n,h,8	Sauerbraten vom Taubertaler Weiderind mit Marktgemüse und Spätzle 1,2,3,g,i,j,n	Gebratene Poulardenbrust im Speckmantel in Marsalasoße an Gnocchi mit Gemüsestreifen a,c,f,g,i,j,n,h,8	geschlossene Gesellschaft	geschlossene Gesellschaft	6,90
Gericht 2	Gericht 2	Gericht 2	Gericht 2	Gericht 2	
Salat vom Büffet *** Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Appenzeller- Bergkäsesoße und Tomaten-Basilikumpesto a,c,f,g,i,j,n,k	Salat vom Büffet *** Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und frischen Kräutern a,c,f,g,i,j,n,h,8	Salat vom Büffet *** Kartoffelpuffer mit Apfelmus Zimt-Zucker und Preiselbeeren a,c,f,g,i,j,n,h,8			6,90
Dessertauswahl	Dessertauswahl	Dessertauswahl			1,90
					<u>Menü</u> € 8,90

Simic - Fink GbR, Johann-Hammer-Strasse 24, 97980 Bad Mergentheim, Tel:07931/1214506, <mailto:info@delikat-finecatering.de>

Zusatzstoffgruppen:

1-Farbstoff 2- Konservierungsstoff 3-Antioxidationsmittel 4-Geschmacksverstärker 5-Schwefeldioxid 6- Schwärzungsmittel 7- Phosphat 8- Milcheiweiß
9- koffeinhaltig 10-chininhaltig 11- gewachst 12-Taurin 13-enthält eine Phenylalaninquelle 14- Süßungsmittel

Allergenkennzeichnung:

a-glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus) b-Krebstiere und Krebstiererzeugnisse c-Eier und Eierzeugnisse d-Fische und Fischerzeugnisse e-Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse f-Sojabohnen und Sojaerzeugnisse g-Milch und Milchprodukte h-Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse) i-Sellerie und Sellerieerzeugnisse j- Senf und Senferzeugnisse k-Sesamsamen und Sesamerzeugnisse l-Schwefeldioxid und Sulphite mit einer Konzentration von mehr als 10mg/kg
m-Lupinen und Lupinenerzeugnisse n-Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über detaillierte Zutaten und Allergene unsere Speisen.

Änderungen vorbehalten

Öffnungszeiten

Mo. - Fr. 09.30 – 17.00 Uhr
Mittagessen
12.00 – 14.00 Uhr
"Reservierung erwünscht"

Simic - Fink GbR, Johann-Hammer-Strasse 24, 97980 Bad Mergentheim, Tel:07931/1214506, <mailto:info@delikat-finecatering.de>

Zusatzstoffgruppen:

1-Farbstoff 2- Konservierungsstoff 3-Antioxidationsmittel 4-Geschmacksverstärke 5-Schwefeldioxid 6- Schwärzungsmittel 7- Phosphat 8- Milcheiweiß
9- koffeinhaltig 10-chininhaltig 11- gewachst 12-Taurin 13-enthält eine Phenylalaninquelle 14- Süßungsmittel

Allergenkennzeichnung:

a-glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus) b-Krebstiere und Krebstiererzeugnisse c-Eier und Eierzeugnisse
d-Fische und Fischerzeugnisse e-Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse f-Sojabohnen und Sojaerzeugnisse g-Milch und Milchprodukte h-Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse,
Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse) i-Sellerie und Sellerierzeugnisse j- Senf und Senferzeugnisse k-Sesamsamen
und Sesamerzeugnisse l-Schwefeldioxid und Sulphite mit einer Konzentration von mehr als 10mg/kg
m-Lupinen und Lupinenerzeugnisse n-Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über detaillierte Zutaten und Allergene unsere Speisen.

Woche vom 19.12-21.12.2016

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	€
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe			2,90
Gericht 1	Gericht 1	Gericht 1	Gericht 1	Gericht 1	
Putenfiletgeschnetzeltes mit gebratenen Champignons in Bratensoße und Reis a,c,f,g,i,j,n,h,8	Sauerbraten vom Taubertaler Weiderind mit Marktgemüse und Spätzle 1,2,3,g,i,j,n	Gebratene Poulardenbrust im Speckmantel in Marsalasoße an Gnocchi mit Gemüsestreifen a,c,f,g,i,j,n,h,8	geschlossene Gesellschaft	geschlossene Gesellschaft	6,90
Gericht 2	Gericht 2	Gericht 2	Gericht 2	Gericht 2	
Salat vom Büffet *** Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Appenzeller- Bergkäsesoße und Tomaten-Basilikumpesto a,c,f,g,i,j,n,k	Salat vom Büffet *** Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und frischen Kräutern a,c,f,g,i,j,n,h,8	Salat vom Büffet *** Kartoffelpuffer mit Apfelmus Zimt-Zucker und Preiselbeeren a,c,f,g,i,j,n,h,8			6,90
Dessertauswahl	Dessertauswahl	Dessertauswahl			1,90
					<u>Menü</u> € 8,90

Simic - Fink GbR, Johann-Hammer-Strasse 24, 97980 Bad Mergentheim, Tel:07931/1214506, <mailto:info@delikat-finecatering.de>

Zusatzstoffgruppen:

1-Farbstoff 2- Konservierungsstoff 3-Antioxidationsmittel 4-Geschmacksverstärker 5-Schwefeldioxid 6- Schwärzungsmittel 7- Phosphat 8- Milcheiweiß
9- koffeinhaltig 10-chininhaltig 11- gewachst 12-Taurin 13-enthält eine Phenylalaninquelle 14- Süßungsmittel

Allergenkennzeichnung:

a-glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus) b-Krebstiere und Krebstiererzeugnisse c-Eier und Eierzeugnisse d-Fische und Fischerzeugnisse e-Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse f-Sojabohnen und Sojaerzeugnisse g-Milch und Milchprodukte h-Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse) i-Sellerie und Sellerieerzeugnisse j- Senf und Senferzeugnisse k-Sesamsamen und Sesamerzeugnisse l-Schwefeldioxid und Sulphite mit einer Konzentration von mehr als 10mg/kg m-Lupinen und Lupinenerzeugnisse n-Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über detaillierte Zutaten und Allergene unsere Speisen.

Änderungen vorbehalten

Öffnungszeiten

Mo. - Fr. 09.30 – 17.00 Uhr
Mittagessen
12.00 – 14.00 Uhr
"Reservierung erwünscht"

Simic - Fink GbR, Johann-Hammer-Strasse 24, 97980 Bad Mergentheim, Tel:07931/1214506, <mailto:info@delikat-finecatering.de>

Zusatzstoffgruppen:

1-Farbstoff 2- Konservierungsstoff 3-Antioxidationsmittel 4-Geschmacksverstärke 5-Schwefeldioxid 6- Schwärzungsmittel 7- Phosphat 8- Milcheiweiß
9- koffeinhaltig 10-chininhaltig 11- gewachst 12-Taurin 13-enthält eine Phenylalaninquelle 14- Süßungsmittel

Allergenkennzeichnung:

a-glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus) b-Krebstiere und Krebstiererzeugnisse c-Eier und Eierzeugnisse
d-Fische und Fischerzeugnisse e-Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse f-Sojabohnen und Sojaerzeugnisse g-Milch und Milchprodukte h-Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse,
Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse) i-Sellerie und Sellerieerzeugnisse j- Senf und Senferzeugnisse k-Sesamsamen
und Sesamerzeugnisse l-Schwefeldioxid und Sulphite mit einer Konzentration von mehr als 10mg/kg
m-Lupinen und Lupinenerzeugnisse n-Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über detaillierte Zutaten und Allergene unsere Speisen.

Woche vom 19.12-21.12.2016

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	€
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe			2,90
Gericht 1	Gericht 1	Gericht 1	Gericht 1	Gericht 1	
Putenfiletgeschnetzeltes mit gebratenen Champignons in Bratensoße und Reis a,c,f,g,i,j,n,h,8	Sauerbraten vom Taubertaler Weiderind mit Marktgemüse und Spätzle 1,2,3,g,i,j,n	Gebratene Poulardenbrust im Speckmantel in Marsalasoße an Gnocchi mit Gemüsestreifen a,c,f,g,i,j,n,h,8	geschlossene Gesellschaft	geschlossene Gesellschaft	6,90
Gericht 2	Gericht 2	Gericht 2	Gericht 2	Gericht 2	
Salat vom Büffet *** Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Appenzeller- Bergkäsesoße und Tomaten-Basilikumpesto a,c,f,g,i,j,n,k	Salat vom Büffet *** Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und frischen Kräutern a,c,f,g,i,j,n,h,8	Salat vom Büffet *** Kartoffelpuffer mit Apfelmus Zimt-Zucker und Preiselbeeren a,c,f,g,i,j,n,h,8			6,90
Dessertauswahl	Dessertauswahl	Dessertauswahl			1,90
					<u>Menü</u> € 8,90

Simic - Fink GbR, Johann-Hammer-Strasse 24, 97980 Bad Mergentheim, Tel:07931/1214506, <mailto:info@delikat-finecatering.de>

Zusatzstoffgruppen:

1-Farbstoff 2- Konservierungsstoff 3-Antioxidationsmittel 4-Geschmacksverstärker 5-Schwefeldioxid 6- Schwärzungsmittel 7- Phosphat 8- Milcheiweiß
9- koffeinhaltig 10-chininhaltig 11- gewachst 12-Taurin 13-enthält eine Phenylalaninquelle 14- Süßungsmittel

Allergenkennzeichnung:

a-glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus) b-Krebstiere und Krebstiererzeugnisse c-Eier und Eierzeugnisse d-Fische und Fischerzeugnisse e-Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse f-Sojabohnen und Sojaerzeugnisse g-Milch und Milchprodukte h-Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse) i-Sellerie und Sellerieerzeugnisse j- Senf und Senferzeugnisse k-Sesamsamen und Sesamerzeugnisse l-Schwefeldioxid und Sulphite mit einer Konzentration von mehr als 10mg/kg
m-Lupinen und Lupinenerzeugnisse n-Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über detaillierte Zutaten und Allergene unsere Speisen.

Änderungen vorbehalten

Öffnungszeiten

Mo. - Fr. 09.30 – 17.00 Uhr
Mittagessen
12.00 – 14.00 Uhr
"Reservierung erwünscht"

Simic - Fink GbR, Johann-Hammer-Strasse 24, 97980 Bad Mergentheim, Tel:07931/1214506, <mailto:info@delikat-finecatering.de>

Zusatzstoffgruppen:

1-Farbstoff 2- Konservierungsstoff 3-Antioxidationsmittel 4-Geschmacksverstärke 5-Schwefeldioxid 6- Schwärzungsmittel 7- Phosphat 8- Milcheiweiß
9- koffeinhaltig 10-chininhaltig 11- gewachst 12-Taurin 13-enthält eine Phenylalaninquelle 14- Süßungsmittel

Allergenkennzeichnung:

a-glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus) b-Krebstiere und Krebstiererzeugnisse c-Eier und Eierzeugnisse
d-Fische und Fischerzeugnisse e-Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse f-Sojabohnen und Sojaerzeugnisse g-Milch und Milchprodukte h-Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse,
Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse) i-Sellerie und Sellerierzeugnisse j- Senf und Senferzeugnisse k-Sesamsamen
und Sesamerzeugnisse l-Schwefeldioxid und Sulphite mit einer Konzentration von mehr als 10mg/kg
m-Lupinen und Lupinenerzeugnisse n-Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über detaillierte Zutaten und Allergene unsere Speisen.