Füssners CATERING

Speiseplan

28.09.2026 bis 02.10.2026

Öffnungszeiten: Mo.– Fr.: 11.45 Uhr bis 13.30 Uhr

Montag

Schweinerückensteak Schweizer Art, Wedges und grüne Bohnen A,C,G	10,80€
Cannelloni auf Blattspinat und Salat A,C,G	9,70€
Großer Bunter Salatteller	9,70€

Dienstag

Kohlroulade in Specksauce, Püree und Endiviensalat A,C;G	10,80€
Blumenkohl mit Ei und Brösel überbacken, Salzkartoffeln und Salat A,C	9,70€
Großer Bunter Salatteller	9,70€

Mittwoch

Hähnchenbrust Wiener Art, Ofenkartoffeln und Erbsen	10,80€
Gebratenes chinesische Gemüse -Eiernudeln und Salat A,C(3)	9,70 €
Bunter Salatteller	9,70€

Donnerstag

Schweinebraten in Biersauce, Kartoffelknödel und Lauchgemüse	10,80€
Kürbisknödel mit Pilzrahmsauce und Salat	9,70 €
Großer Bunter Salatteller	9,70€

Freitag

Gyros, Tomatenreis Zaziki und Krautsalat	A,C,G	10,80 €
Herbstlicher Gemüseeintopf mit Wienerle und Brot A,C,G		9,70 €
Großer Bunter Salatteller		8,90 €

Täglich: Currywurst mit Pommes frites 7,50€,

Port. Pommes frites 4,50€, **Dessert 2,90 €**

Andrea & Rainer Füssner • Wasserstraße 19 • 77652 Offenburg
Tel. 0175 1609065• info@fuessners.de • www.fuessners.de

Füssners
CATERING

Angaben zu den Inhaltsstoffen

1. Geschmacksverstärker z.B. mit Glutamat, in Essigprodukten, Gewürzen und Soßenpulver
2. Antioxidationsmittel z.B. in fast allen Essigprodukten, Gewürzen und Soßenpulvern
3. Konservierungsstoffe z.B. in Essig, Rote Beete, Käse, etc.
4. Pökelsalze z.B. in Wurst, Schinken und Speck
5. Farbstoffe z.B. Cola, Fanta, Desserts und Soßen
6. Geschwärzt (Oliven)

A Gluten haltiges Getreide	E Erdnüsse	I Sellerie
B Krebstiere	F Soja	J Senf
C Eier	G Milch	K Sesam
D Fisch	H Nüsse (Schalenfrüchte)	L Sulfit/Schwefel Oxid

Andrea & Rainer Füssner • Wasserstraße 19 • 77652 Offenburg
Tel. 0175 1609065• info@fuessners.de • www.fuessners.de