

Montag – Freitag 12.02. - 16.02.2018		Feinkost Lütten Speisenplan			
07.KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Rosenmontag	Putenkeulenbraten an Waldpilzsauce dazu Knödel und Rotkohl	Lasagne „Bolognese“ mit Rinderhackfleisch dazu kleiner Salat (2,5)	Pfefferrahm-Schnitzel vom Schwein mit Nudeln und Beilagensalat (2,5)	Paella mit Hühnerfleisch, Atlantikfisch, knackigem Gemüse und Curryreis
		<b>G / I / J</b>	<b>A / C / G / I / J</b>	<b>A / C / G / I / J</b>	<b>B / D / G / I / J / M</b>
<b>Menü 2</b>	Rosenmontag	Grünkohl mit Mettwurst (2,4)	Panierter Fisch mit Remoulade und Salzkartoffeln dazu Rote-Beete-Salat	Weißkohlcurry in Kokosmilch dazu Fladenbrot und Putensteak	Kohlroulade an Bratensauce dazu Kartoffelpüree
		<b>G / I / J</b>	<b>A / C / D / G / I / J</b>	<b>A / G / I / J</b>	<b>A / C / F / G / I / J</b>
<b>Menü 3 / Suppe</b>	Rosenmontag		Polenta-Spinat-Knuspertasche auf Paprika-Relish	Großer bunter Salatteller mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren dazu Joghurt-Dressing	
			<b>A / G / I / J</b>	<b>A / C / G / I / J</b>	
<b>Dessert</b>	Rosenmontag	Orangen Quark	Joghurt Heidelbeere	Pistazien Pudding	Pfannkuchen
		<b>G</b>	<b>G</b>	<b>A / C / E / F / G / H</b>	<b>A / C / G / H</b>

Zusatzstoffe: 1.Farbstoff 2.Konservierungsmittel 3.Antioxodationsmittel 4.Geschmacksverstärkern 5.Süßungsmittel 6.geschwefelt 7.gewachst 8.Phosphat 9.geschwärzt  
Hauptallergene:A. Glutenhaltiges Getreide B. Krebstiere u. Krebstiererzeugnisse C. Eier u. Eiererzeugnisse D. Fisch u. Fischerzeugnisse E. Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse F. Soja u. Sojaerzeugnisse  
G. Milch u. Milcherzeugnisse H. Schalenfrüchte I. Sellerie u. Sellerieerzeugnisse J. Senf u. Senferzeugnisse K. Sesamsamen u. Sesamerzeugnisse L. Lupinen u. Lupinenerzeugnisse M. Weichtiere u.  
Weichtiererzeugnisse N. Schwefe-Iodioxid u. Sulfid