

Montag – Freitag 23.04. - 27.04.2018					
Feinkost Lütten Speisenplan					
17.KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchen-Cordon-Bleu mit Petersilienkartoffeln und Rahmkohlrabi	Rinderhacksteak „Griechischer Art“ mit gebratenen Gemüsenudeln	Putengyros mit Tsatsiki und Wedges dazu Krautsalat	Schnitzel vom Schwein mit Jägersauce dazu Kartoffeltaschen und Salat (2.5)	Alaska Dorschfilet paniert mit Püree und Beilagensalat (2.5)
	A / C / G / I / J	A / C / G / I / J	G / I / J	A / C / G / I / J	A / C / D / F / G / I / J
Menü 2	Schweinegulasch mit Nudeln und kleiner Salat (2.5)	Fleischklöße „Königsberger Art“ mit Salzkartoffeln und gemischter Salat (2.5)	Feuerspieß „Budapest“ mit Bratkartoffeln und bunter Salat (2.5)	Hähnchenschenkel mit Reis und Ratatouille Gemüse	Bami-Goreng mit Bandnudeln, zartem Hähnchenbrustfilet und knackigem Gemüse
	A / C / G / I / J	G / I / J	G / I / J	G / I / J	A / C / G / I / J
Menü 3 / Suppe	Schupfnudel-Pfanne mit Gemüse	Hausgemachte Linsensuppe dazu Bockwursttaler (2.4) und Brötchen	Käseschnitzel an Preiselbeer-Sauce mit bunten Nudeln	Bunter Salatteller mit Crispy Chicken Stripes dazu Mango-Dressing	
	A / C / G / I / J	A / C / F / G / I / J	A / C / G / I / J	A / C / G / I / J	
Dessert	Joghurt Kirsch	Quark mit Heidelbeeren und Cranberry	Lemon Cheesecake Creme	Schokopudding	Obstsalat
	G	G	A / C / F / G / H	C / F / G / H	

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. Lupinerzeugnisse M. Weichtiere u.

Weichtiererzeugnisse N. Schwefel-Idioxid u. Sulfit