

Speisenplan

Montag – Freitag 14.09.2020 - 18.09.2020

Telefon: 0241 - 52 62 17 | Fax: 0241 - 56 27 14 | Mobil: 0173 - 53 89 137
E-Mail: info@feinkost-luetten.de | Internet: www.feinkost-luetten.de



Ihre Feinkost-Küche

Kulinarisches für alle Gelegenheiten

Partyservice Catering Menüdienst Firmenbeköstigung

38. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken, dazu Reis und Ratatouille Gemüse	Rinder-geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Butternudeln	Hähnchen-geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Nudeln und Cole Slaw (2.5)	Paprika-Rahm-Schnitzel vom Schwein, dazu Kroketten und kleiner Salat (2.5)	Fischfilet-Auflauf mit Champignons, Möhren, Kartoffeln und Käse überbacken
	G / I / J	A / C / G / I / J	A / C / G / I / J	A / C / G / I / J	A / C / D / G / I / J
Menü 2	Schaschlik-Spieß an Paprikasauce, dazu Bratkartoffeln	Schweinebraten an Pflaumensauce (6) mit Gratin und Mischgemüse	Möhrengemüse mit Bratwurstschnecke (2.4)	Landhaus Pfanne mit Spätzlen und Geflügel-Hackbällchen	Lasagne „Bolognese“ vom Schwein, dazu bunter Salat (2.5)
	G / I / J	A / C / G / I / J	A / C / F / G / I / J	A / C / F / G / I / J	A / C / G / I / J
Menü 3 / Suppe	Schupfnudel-Pfanne mit Gemüse	Kartoffelsuppe mit Mettwursttalern (2.4), dazu Brötchen	Chicorée im Schinkenmantel (2.5) mit Sauce-Hollandaise überbacken, dazu Salzkartoffeln	Salatteller der Saison mit gebackenem Fetakäse und Oliven (9), dazu Italian Dressing	
	A / C / G / I / J	A / C / F / G / I / J	A / C / G / I / J	A / C / G / I / J	
Dessert	Apfel Joghurt	Bayerische Creme	Quark mit Pflaumen	Orange Sanddorn	Pfannkuchen
	A / C / E / G	A / C / F / G / H	G	G	A / C / E / G / H

Hinweis Zusatzstoffe: In unseren Speisen werden nur die unbedingt notwendigen Zusatzstoffe verwandt:

1. Farbstoff | 2. Konservierungsmittel | 3. Antioxidationsmittel | 4. Geschmacksverstärker | 5. Süßungsmittel | 6. geschwefelt
7. gewachst | 8. Phosphat | 9. geschwärzt | 10. Alkohol | 11. Zuckerarten-Süßungsmittel | 12. koffeinhaltig

Hinweis Allergene: In unserem Unternehmen werden folgende Allergene verarbeitet:

A. glutenhaltiges Getreide | B. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | C. Eier und Eierzeugnisse | D. Fisch und Fischerzeugnisse
E. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | F. Soja und Sojaerzeugnisse | G. Milch und Milcherzeugnisse | H. Schalenfrüchte | I. Sellerie und Sellerieerzeugnisse | J. Senf und Senferzeugnisse | K. Sesamsamen und Sesamerzeugnisse | L. Lupinen und Lupinerzeugnisse |
M. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse | N. Schwefeldioxid und Sulfit

Kreuzkontaminationen der Allergene können in unserem Betrieb nicht ausgeschlossen werden. Für nähere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Guten Appetit