

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