

Herbstzeit Wildzeit



Lütten

Ihre Feinkost-Küche

Kulinarisches für alle Gelegenheiten

Partyservice Catering Menüdienst Firmenbeköstigung

640 Hirschkeulen Ragout mit Butterpilzen

Portion € 6,50

641 Gebratene Gänsekeule an Steinpilzrahm

Portion € 7,50

**642 Gebratene Gänsebrust ohne Knochen
an Steinpilzsauce**

Portion € 8,50

643 Hirschkalbsbraten an Waldpilzsauce

Portion € 9,50

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

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 + Krebstiererzeugnisse | C. Eier + Eiererzeugnisse | D. Fisch + Fischerzeugnisse | E. Erdnüsse + Erdnusserzeugnisse
F. Soja + Sojaerzeugnisse | G. Milch + Milcherzeugnisse | H. Schalenfrüchte | I. Sellerie + Sellerieerzeugnisse | J. Senf + Senferzeugnisse
K. Sesamsamen + Sesamerzeugnisse | L. Lupinen + Lupinenerzeugnisse | M. Weichtiere + Weichtiererzeugnisse | N. Schwefeldioxid + Sulfid

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

Trierer Straße 713 | 52078 Aachen-Brand

Telefon **0241 - 52 62 17**

Mobil 0173 - 538 91 37

Fax 0241 - 56 27 14

E-Mail info@feinkost-luetten.de

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag 7-14 Uhr

Telefonisch bis 18 Uhr und nach Vereinbarung

***Auf Vorbestellung sind alle Gerichte
auch mit diversen Beilagen erhältlich,
frisch zubereitet und portionsweise
abgefüllt. Sie brauchen das Essen
nur noch erwärmen.***

Internet www.feinkost-luetten.de