

Speisenplan Montag - Freitag 11.02.2019 - 15.02.2019

Bestellen Sie einfach über unsere Webseite
www.feinkost-luetten.de -> Kontakt

oder per E-Mail: info@feinkost-luetten.de
 oder per Telefon: 0241 - 52 62 17



Kulinarisches für alle Gelegenheiten

Partyservice Catering Menüdienst Firmenbeköstigung

KW 07	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Putenroulade an Senfsauce mit Reis und Kaisergemüse	Sauerbraten „Rheinischer Art“ mit Apfelrotkraut und Knödel	Hähnchensteak mit Kartoffelpüree und Erbsen und Möhren	Schweineschnitzel an Zigeunersauce mit Bratkartoffeln und gemischter Salat (2.5)	Schlemmerfilet „Bordelaise“ mit Röstis an Kräuterquark (2), dazu grüner Salat (2.5)
	G / I / J	A / G / I / J	A / C / F / G / I / J	A / C / G / I / J	A / C / D / G / I / J
Menü 2	Ragout vom Schwein mit Nudeln und Coleslaw (2.5)	Stielkotelett mit Risotto und Bohnensalat (2.5)	Scaloppine vom Schwein an Weißweinsauce mit Farfalle und Beilagensalat (2.5)	Kleine Lamm-Hacksteaks an Thymiansoße, dazu Gemüse-Couscous	Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons, dazu Risi Bisi
	A / C / G / I / J	A / G / I / J	A / C / G / I / J	A / G / I / J	G / I / J
Menü 3	Vegane Zartweizen-Gemüsepfanne, dazu kleiner Salat (2.5)	Gulaschsuppe, dazu Brötchen	Vegetarische Frühlingsrolle und Gemüse gefüllt, dazu China Dip und Reis	Bunter Salatteller mit Chicken-Nuggets, dazu Island-Dressing	
	A / I / J	A / C / F / G / I / J	A / C / G / I / J	A / C / G / I / J	
Dessert	Joghurt Vanille Maracuja	Kirsch Quark	Bananen Creme	Bottermelk Waldfrucht	Milchreis mit Zimt
	G	G	A / C / E / G	A / C / E / G	A / C / E / G

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 und Krebstiererzeugnisse | C. Eier und Eiererzeugnisse | 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 Lupinenerzeugnisse |
 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