

Montag – Freitag 22.04. –26.04.2019		Feinkost Lütten Speisenplan			
17.KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Ostermontag	Putenkeulenbraten an Waldpilzsauce, dazu Miniknödel und Kohlrabi	Rinderbraten mit Dijon-Senfsauce, dazu Gratin und Rote-Beete-Salat (2.5)	Schnitzel vom Schwein an Café de Paris mit Mini-Rösti-Sticks, dazu gemischter Salat (2.5)	Hokifilet an kalter Sauce, dazu Salzkartoffeln und grüner Salat (2.5)
		<b>G / I / J</b>	<b>A / C / G / I / J</b>	<b>A / C / G / I / J</b>	<b>A / C / D / G / I / J</b>
<b>Menü 2</b>	Ostermontag	Fagottini Pommodori „Nudelblüte mit Tomaten-Basilikum Füllung“ in Kräutersauce, dazu Fetakäse paniert	Metzger-Frikadelle mit Kartoffelpüree und Kaisergemüse	Bunter gemischter Salatteller mit Hähnchen-Flakes und gebratenen Champignons, dazu Joghurt Dressing	Schaschlik-Spieß an Paprikasauce, dazu Reis und Ratatouille Gemüse
		<b>A / C / G / I / J</b>	<b>A / C / F / G / I / J</b>	<b>A / C / G / I / J</b>	<b>G / I / J</b>
<b>Dessert</b>	Ostermontag	Joghurt mit Müsli	Brasil Creme	Mandarinen Quark	Blutorangencreme
		<b>A / C / E / G</b>	<b>G</b>	<b>A / C / F / G / H</b>	<b>G</b>

Zusatzstoffe: 1.Farbstoff 2.Konservierungsmittel 3.Antioxodationsmittel 4.Geschmacksverstärkern 5.Süßungsmittel 6.geschwefelt 7.gewachst 8.Phosphat 9.geschwärzt 10. Alkohol 11. Zuckerarten-Süßungsmittel 12. koffeinhaltig

Allergene: A. Glutenhaltiges Getreide B. Krebstiere u. Krebstiererzeugnisse C. Eier u. Eierzeugnisse 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. Lupinenerzeugnisse M. Weichtiere u. Weichtiererzeugnisse N. Schwefeldioxid u. Sulfit

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