

Montag – Freitag 22.10. - 26.10.2018		Feinkost Lütten Speisenplan			
43.KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Putensteak mit Weißkohlcurry in Kokosmilch, dazu Fladenbrot	Rinderbraten an Dijon-Senfsauce, dazu Gratin und Prinzessbohnen	Hähnchenfiletroulade mit Broccoli gefüllt, dazu Gemüsereis	Jägerschnitzel vom Schwein mit Rösti-Bergkäse, dazu Rote-Beete-Salat (2.5)	Knusperseelachsfilet mit Käse-Kräuter-Füllung, dazu Salzkartoffeln und Beilagensalat (2.5)
	<b>A / G / I / J</b>	<b>A / C / G / I / J</b>	<b>G / I / J</b>	<b>A / C / G / I / J</b>	<b>A / C / D / G / I / J</b>
<b>Menü 2</b>	Schweine Cordon-Bleu mit Nudeln und bunter Salat (2.5)	Käsespätzle mit Spiegelei und frischem Salat (2.5)	Grünkohl mit Krakauer (2.4)	Bunter Salatteller mit gebratenen Champignons und Truthahnstreifen, dazu French-Dressing	Chili con Carne pikant gewürzt mit Reis und Tortilla Chips
	<b>A / C / G / I / J</b>	<b>A / C / G / I / J</b>	<b>G / I / J</b>	<b>A / C / G / I / J</b>	<b>A / C / G / I / J</b>
<b>Dessert</b>	Bottermelk Cassis	Nektarinen Pudding	Zitronen Quark	Himbeeren Mousse	Griechischer Joghurt
	<b>G</b>	<b>A / C / F / G / H</b>	<b>A / C / E / G</b>	<b>A / C / E / G</b>	<b>A / C / E / 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. Eiererzeugnisse 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.