

Montag – Freitag 17.12. - 21.12.2018		Feinkost Lütten Speisenplan			
51.KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Putensteak an Pfeffersauce, dazu Knödel und Rote-Beete-Salat (2.5)	Rindergulasch „Ungarische Art“ mit Makkaroni, dazu Bohnensalat (2.5)	Hähnchen Piccata an Tomaten-Rucolasauce, dazu Reis und kleiner Salat (2.5)	Schnitzel vom Schwein an Jägersauce, dazu Kroketten und Beilagensalat (2,5)	Panierter Fisch mit Lauchkartoffeln
	<b>G / I / J</b>	<b>A / C / G / I / J</b>	<b>A / C / G / I / J</b>	<b>A / C / G / I / J</b>	<b>A / C / D / F / G / I / J</b>
<b>Menü 2</b>	Schweinenackenbraten an Zwiebelsauce, dazu Gratin und Prinzessbohnen	Roulade vom Schwein mit Bratkartoffeln und Erbsen + Möhren	Möhrengemüse mit Krakauer Wurst (2.4)	Tortellini Auflauf mit Hähnchenstreifen, Gemüse und Käse überbacken	Chili con Carne pikant gewürzt mit Reis und Tortilla Chips
	<b>A / C / G / I / J</b>	<b>G / I / J</b>	<b>G / I / J</b>	<b>A / C / G / I / J</b>	<b>A / C / G / I / J</b>
<b>Menü 3 / Suppe</b>	Käsespätzle mit Spiegelei und frischem Salat (2.5)	Hausgemachter Erbseneintopf mit Bockwurst (2.4) und Brötchen	Gemüseschnitzel mit bunten Nudeln	Großer bunter Salatteller mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren, dazu Italien Dressing	
	<b>A / C / G / I / J</b>	<b>A / C / F / G / I / J</b>	<b>A / C / G / I / J</b>	<b>A / C / G / I / J</b>	
<b>Dessert</b>	Quark mit Erdbeersauce	Schokopudding	Zitronen Creme	Heidelbeere Joghurt	Kuchen
	<b>A / C / E / G</b>	<b>C / F / G / H</b>	<b>A / C / E / G</b>	<b>G</b>	<b>A / C / F / G / H / K / L</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. Lupinerzeugnisse 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.