

Montag – Freitag 15.01 - 19.01.2018		Feinkost Lütten Speisenplan			
03.KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchenbrustfilet an Champignon-Rahm-Soße dazu Reis und Gemüse	Truthahn Gyros mit Tzatziki dazu Bratkartoffeln und Krautsalat	Rindergulasch „Ungarische Art“ mit Spätzle und Apfelmus	Zwiebel-Sahne-Schnitzel vom Schwein mit Nudeln dazu kleiner Salat (2.5)	Fischfilet-Auflauf mit Champignons, Möhren, Kartoffeln und Käse überbacken
	G / I / J	G / I / J	A / C / G / I / J	A / C / G / I / J	A / C / D / G / I / J
Menü 2	Spaghetti „Bolognese“ vom Schwein dazu Beilagensalat (2.5)	Wirsinggemüse mit Kartoffelwürfeln und Bratwurstschnecke (2.4)	Fleischkäse (2.4) mit Spiegelei dazu Spinat und Bratkartoffeln	Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons dazu Risi Bisi	Schweinefleisch Süß-Sauer mit Bandnudeln und gemischter Salat (2.5)
	A / C / G / I / J	G / I / J	G / I / J	G / I / J	A / C / G / I / J
Menü 3 / Suppe	Schupfnudel-Pfanne mit Gemüse	Käse-Hack-Lauch Suppe mit Brötchen	Vegane Penne Al Arrabiata scharf mit Peperoni, Paprika und Zwiebeln	Bunter Salatteller mit Chicken-Nuggets dazu Italian-Dressing	
	A / C / G / I / J	A / C / F / G / I / J	A / C / G / I / J	A / C / G / I / J	
Dessert	Joghurt mit Früchte Müsli	Bienenstich Creme	Winterpflaume Quark	Bananen Creme	Ananas Quark
	A / F / G / H / L	A / C / E / F / G / H	A / C / E / G	A / C / E / G	A / C / E / G

Zusatzstoffe: 1.Farbstoff 2.Konservierungsmittel 3.Antioxodationsmittel 4.Geschmacksverstärker 5.Süßungsmittel 6.geschwefelt 7.gewachst 8.Phosphat 9.geschwärzt

Hauptallergene: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. Schwefel-Idioxid u. Sulfid