

· Partyservice
· Firmenbeköstigung
· Menüedienst
· Präsentkörbe
· Catering

Ihre Feinkost-Küche

Lütten



Herbstzeit Wildzeit

350 Hirschkeulen Ragout mit Butterpilzen
Portion € 6,50

351 Gebratene Gänsekeule an Steinpilzrahm
Portion € 7,50

352 Gebratene Gänsebrust ohne Knochen
an Steinpilzsauce
Portion € 8,50

353 Hirschkalbsbraten an Waldpilzsauce
Portion € 9,50

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

Hinweis Allergene: In unserem Unternehmen werden folgende Allergene verarbeitet:

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 und Sulfid.
Für nähere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Trierer Straße 713
52078 Aachen-Brand
Tel. 0241-52 62 17 | Fax 0241-56 27 14
Mobil 0173 - 538 91 37
E-Mail: info@feinkost-luetten.de

Öffnungszeiten: Montags bis Samstags: 7–14 Uhr
Telefonisch bis 18 Uhr und nach Vereinbarung

*Auf Vorbestellung sind alle Gerichte
auch mit diversen Beilagen erhältlich –
frisch zubereitet und portionsweise
abgefüllt. Sie brauchen es nur noch
erwärmen.*

Internet www.feinkost-luetten.de