

Speisenplan

Montag – Freitag 14.04.2025 – 18.04.2025



Telefon: 0241 - 52 62 17 | Fax: 0241 - 56 27 14 | Mobil: 0173 - 53 89 137
 E-Mail: info@feinkost-luetten.de | Internet: www.feinkost-luetten.de

16. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Puten-Cordon-Bleu an Pfeffersauce mit Reis und Kaisergemüse	Rinderhacksteak mit geschmorten Zwiebeln, Bratensauce, Püree und bunter Salat (2.9)	Tortellini-Auflauf mit Hähnchenfleisch, Tomatensauce und Gemüse	Schnitzel „Holzfäller Art“ mit Bacon (2.4), dazu Mini-Rösti Stix und Beilagensalat (2.9)	Karfreitag
	A.2 / C / G / I / J	A.2 / C / G / I / J	A.2 / C / G / I / J	A.2 / C / G / I / J	
Menü 2	Spaghetti „Bolognese“ mit Rinderhack, dazu frischer Salat (2.9)	Rustikale Nudelpfanne mit Schupfnudeln, Bohnen, Paprika in einer feinen Sauce	Currywurst (2.4) mit würziger Sauce, dazu Wedges und Krautsalat (2.9)	Vegane Gnocchi mit Pesto-Sauce und Gemüse	Karfreitag
	A.2 / C / G / I / J	A.2 / C / G / I / J	G / I / J	A.2 / I / J	
Menü 3	Spinat mit Ei und Salzkartoffeln	Gemüsesuppe mit Kartoffeln und Bockwurst (2.4), (alternativ ohne Bockwurst) dazu Brötchen	Vegane Frühlingsrolle mit Gemüse gefüllt, dazu Reis und China Dip	Salatbowl mit Mozzarellabällchen, Nudeln, Oliven (8), Tomaten, Paprika und verschiedene Blattsalate, dazu Balsamico Dressing	Karfreitag
	C / G / I / J	A.2 / C / G / I / J	A.2 / I / J	A.2 / G / I / J	
Dessert	Joghurt mit Knuspermüsli	Schokopudding	Mandarinen Quark	Nuss Mousse	Karfreitag
	A.2 / C / G / H.2	A.2 / C / G / H.2	G	A.2 / C / G / H.2	

Hinweis Zusatzstoffe: In unseren Speisen werden nur die unbedingt notwendigen Zusatzstoffe verwendet:

1. Farbstoff | 2. Konservierungsstoff | 3. Antioxidationsmittel | 4. Geschmacksverstärker | 5. Phosphat | 6. gewachst | 7. geschwefelt | 8. geschwärzt | 9. Süßungsmittel | 10. Phenylalaninquelle | 11. Alkohol | 12. Zuckerarten-Süßungsmittel | 13. Verzehr abführend | 14. koffeinhaltig | 15. chininhaltig | 16. taurinhaltig

Hinweis Allergene: In unserem Unternehmen werden folgende Allergene verarbeitet:

A. glutenhaltiges Getreide | A.1 Roggen | A.2 Weizen | A.3 Dinkel | A.4 Gerste | A.5 Hafer | A.6 Kamut | B. Krebstiere | C. Eier | D. Fisch | E. Erdnüsse | F. Soja | G. Milch | H. Schalenfrüchte | H.1 Mandeln | H.2 Haselnüsse | H.3 Cashewnüsse | H.4 Makadamia-Queenslandnüsse | H.5 Paranüsse | H.6 Pekannüsse | H.7 Pistazien | H.8 Walnüsse | I. Sellerie | J. Senf | K. Sesam | L. Schwefeldioxid | M. Lupine | N. Weichtiere

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

Guten Appetit