

Speisenplan

Montag - Freitag 23.05.2022 – 27.05.2022

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



Ihre Feinkost-Küche

Kulinarisches für alle Gelegenheiten

Partyservice | Catering | Menüdienst | Firmenbeköstigung

21. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchenbrustfilet „Broccoli“ mit Bratensauce, dazu Reis und Gurkensalat (2.5)	Gebratene Rindfleischstreifen „Katalanisch“ mit Paprika, dazu Fusilli	Schnitzel vom Schwein an Champignon-Rahm-Sauce, dazu Kroketten und bunter Salat (2.5)	Feiertag	Kibbelinge mit Remoulade, dazu Röstkartoffeln und kleiner Salat (2.5)
	A / C / G / I / J	A / C / G / I / J	A / C / G / I / J		A / C / D / G / I / J
Menü 2	Bratwurstschnecke (2.5) mit Püree und Rahmkohlrabi	Schweinebraten an Dijon-Senfesauce mit Gratin und gemischter Salat (2.5)	Geflügel-Cevapcici mit Paprikasauce, dazu Reis und Gemüse	Feiertag	Primo-Pasta-Pfanne mit Hähnchenbrust und Gemüse in einer Tomatensauce
	A / G / I / J	A / C / G / I / J	A / C / G / I / J		A / C / G / I / J
Menü 3	Schupfnudel-Auflauf mit Sauerkraut, Crème fraîche (2), Rahmsauce und mit Käse gratiniert	Käse-Hack-Lauch-Suppe, dazu Brötchen	Großer bunter Salatteller mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren, dazu Joghurt-Dressing	Feiertag	
	A / C / G / I / J	A / G / I / J	A / C / G / I / J		A / C / G / I / J
Dessert	Marillen Quark	Bottermelk Cassis	Orange Sanddorn	Feiertag	Germknödel mit Pflaumen gefüllt
	A / C / G / H	A / C / G / H	A / C / G / H		A / C / E / G / H

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 | 10. Alkohol | 11. Zuckerarten-Süßungsmittel | 12. koffeinhaltig

Hinweis Allergene: In unserem Unternehmen werden folgende Allergene verarbeitet:

A. glutenhaltiges Getreide | B. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | C. Eier und Eierzeugnisse | D. Fisch und Fischerzeugnisse
 E. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | F. Soja und Sojaerzeugnisse | G. Milch und Milcherzeugnisse | H. Schalenfrüchte | I. Sellerie und Sellerieerzeugnisse | J. Senf und Senferzeugnisse | K. Sesamsamen und Sesamerzeugnisse | L. Lupinen und Lupinerzeugnisse |
 M. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse | N. Schwefeldioxid und Sulfit

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

Guten Appetit