



CATERING



## Menüplan vom 19.11.2018 – 23.11.2018 (KW 47)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> 6.50 € täglich wechselnd	Hähnchenbrustfilet mit Gemüse, Spätzle <sup>Aa/C</sup> und Kräutersoße <sup>G</sup>	Wildgulasch <sup>G</sup> mit Rotkraut und Spätzle <sup>Aa/C</sup>	Zarte Schweine-Medaillons <sup>G</sup> an Pfefferrahmsauce <sup>G</sup> mit Gemüse und Kartoffel-Gratin <sup>G</sup>	Schäufele <sup>6/7</sup> mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffelbrei <sup>G</sup>	Seelachsfilet <sup>D</sup> an Dillsoße <sup>G</sup> mit Bohnengemüse und Bandnudeln <sup>Aa/C</sup>
<b>Menü 2</b> 6.00 € täglich wechselnd	Gnocchi <sup>Aa</sup> mit Gorgonzola-Soße <sup>G</sup>	Mediterrane Couscous-Pfanne <sup>Aa</sup>	Kartoffel-Zucchini- Auflauf <sup>G</sup> im Ofen gratiniert	Gemüseschnitzel <sup>Aa/C</sup> an tomatisierter Soße und Butterreis	Ofenschlupfer <sup>Aa/C/G</sup> mit Vanillesoße <sup>G</sup>
<b>Menü 3</b> 6.00 € wöchentlich wechselnd	Markgräfler Feldsalat an Hausdressing <sup>G/H/I</sup> mit Speck <sup>6/7</sup> und Croutons <sup>Aa</sup> dazu Bäckerbrötchen <sup>Aa</sup>	Markgräfler Feldsalat an Hausdressing <sup>G/H/I</sup> mit Speck <sup>6/7</sup> und Croutons <sup>Aa</sup> dazu Bäckerbrötchen <sup>Aa</sup>	Markgräfler Feldsalat an Hausdressing <sup>G/H/I</sup> mit Speck <sup>6/7</sup> und Croutons <sup>Aa</sup> dazu Bäckerbrötchen <sup>Aa</sup>	Markgräfler Feldsalat an Hausdressing <sup>G/H/I</sup> mit Speck <sup>6/7</sup> und Croutons <sup>Aa</sup> dazu Bäckerbrötchen <sup>Aa</sup>	Markgräfler Feldsalat an Hausdressing <sup>G/H/I</sup> mit Speck <sup>6/7</sup> und Croutons <sup>Aa</sup> dazu Bäckerbrötchen <sup>Aa</sup>
<b>Menü 4</b> 6.00 € wöchentlich wechselnd	Hähnchengeschnetzeltes <sup>G</sup> mit feinen Nudeln <sup>Aa/C</sup>	Hähnchengeschnetzeltes <sup>G</sup> mit feinen Nudeln <sup>Aa/C</sup>	Hähnchengeschnetzeltes <sup>G</sup> mit feinen Nudeln <sup>Aa/C</sup>	Hähnchengeschnetzeltes <sup>G</sup> mit feinen Nudeln <sup>Aa/C</sup>	Hähnchengeschnetzeltes <sup>G</sup> mit feinen Nudeln <sup>Aa/C</sup>
<b>Beilagensalat</b> 3,00 €	Beilagensalat mit Hausdressing <sup>G/H/I</sup>	Beilagensalat mit Hausdressing <sup>G/H/I</sup>	Beilagensalat mit Hausdressing <sup>G/H/I</sup>	Beilagensalat mit Hausdressing <sup>G/H/I</sup>	Beilagensalat mit Hausdressing <sup>G/H/I</sup>

**Allergene:** A) Gluten: a) Weizen b) Gries c) Roggen d) Gerste e) Hafer f) Dinkel g) Kamut h) Hybridstämme; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Nuss: a) Haselnüsse b) Erdnüsse c) Walnüsse d) Kaschunüsse e) Pecannüsse f) Paranüsse g) Pistazien h) Macadamia-o. Queenslandnüsse; i) Mandeln; F) Soja; G) Milch; H) Sellerie; I) Senf; J) Sesam; K) Schwefeldioxid; L) Weichtiere Schalentiere; M) Lupine; N) mit Farbstoff; O) Hefe

**Zusatzstoffe:** 1) mit Konservierungsstoffen; 2) mit Antioxidationsmittel; 3) mit Geschmacksverstärker; 4) Geschwefelt; 5) mit Süßmitteln; 6) mit Phosphat; 7) mit Nitrit Pökelsalz und Nitra; 8) Glukosesirup auf Weizenbasis. Dextrose; 9) Maltrodextrine auf Weizenbasis; 10) Glukosesirup auf Gerstenbasis; 11) Getreide zur Herstellung von Destillaten

Bestellung bis 9.30 Uhr desselben Tages. Änderungen vorbehalten!

Metzgerei Lehmann, Hexentalstr. 31, 79249 Merzhausen, Tel.: 0761 / 40 20 64, Fax 40 20 93, [www.metzgerei-lehmann.de](http://www.metzgerei-lehmann.de)

Bitte beachten Sie, dass eine Ausgabe der Menüs erst ab 11.00 Uhr erfolgen kann!