



CATERING



Menüplan vom 13.08.2018 – 17.08.2018 (KW 33)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 6.50 € täglich wechselnd	Gebratene Putenstreifen an Curry-Sauce ^G mit Gemüse und Butterreis	Panierte Schnitzel ^{Aa/C} mit Spätzle ^{Aa/C} und Rahmsoße ^G und Gemüse	Grillsteak mit Spiralnudeln, Grillgemüse ^{C/G} und Sauce Bernaise	Rinderschmorbraten an Rotweinsauce ^{Aa/C} mit Spätzle ^{Aa/C} und Gemüse	Fischragout ^{D/G} an Butterreis und Bohnengemüse
Menü 2 6.00 € täglich wechselnd	Tortellini ^{Aa/C} mit Tomatensoße und Parmesan ^G	Semmelknödel ^{Aa/C} an Champignonragout ^G	Bunter Gemüse-Teller mit Sauce Bernaise ^G und Salzkartoffeln	Penne ^{Aa/C} mit Gorgonzola-Sauce ^G	Mit Quark ^G und Rosinen gefüllte Pfannkuchen ^{Aa/C/G} dazu Vanillesoße ^G
Menü 3 6.00 € wöchentlich wechselnd	Bunter Blattsalat an Hausdressing ^{G/H/I} mit Hähnchenstreifen, Tomate, Gurke und Rohkostsalaten dazu Bäckerbrötchen ^{Aa}	Bunter Blattsalat an Hausdressing ^{G/H/I} mit Hähnchenstreifen, Tomate, Gurke und Rohkostsalaten dazu Bäckerbrötchen ^{Aa}	Bunter Blattsalat an Hausdressing ^{G/H/I} mit Hähnchenstreifen, Tomate, Gurke und Rohkostsalaten dazu Bäckerbrötchen ^{Aa}	Bunter Blattsalat an Hausdressing ^{G/H/I} mit Hähnchenstreifen, Tomate, Gurke und Rohkostsalaten dazu Bäckerbrötchen ^{Aa}	Bunter Blattsalat an Hausdressing ^{G/H/I} mit Hähnchenstreifen, Tomate, Gurke und Rohkostsalaten dazu Bäckerbrötchen ^{Aa}
Menü 4 6.00 € wöchentlich wechselnd	Spaghetti ^{Aa/C} „Bolognese“ mit Parmesan ^G	Spaghetti ^{Aa/C} „Bolognese“ mit Parmesan ^G	Spaghetti ^{Aa/C} „Bolognese“ mit Parmesan ^G	Spaghetti ^{Aa/C} „Bolognese“ mit Parmesan ^G	Spaghetti ^{Aa/C} „Bolognese“ mit Parmesan ^G
Beilagensalat 3,00 €	Beilagensalat an Hausdressing ^{G/H/I}	Beilagensalat an Hausdressing ^{G/H/I}	Beilagensalat an Hausdressing ^{G/H/I}	Beilagensalat an Hausdressing ^{G/H/I}	Beilagensalat an Hausdressing ^{G/H/I}

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

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