



CATERING



## Menüplan vom 24.03-29.03.2025 (KW 13)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> 8,40 € täglich wechselnd	Rahmgeschnetzeltes <sup>G</sup>  Züricher Art mit Spätzle <sup>Aa, C</sup> und Karotten-Gemüse	Badisches Suppenfleisch an Meerrettichsoße <sup>G</sup>  Preiselbeeren Und Bouillonkartoffeln	Hacksteak <sup>Aa/C</sup> überbacken mit Käse <sup>G</sup> und Tomaten dazu Rahmsauce <sup>G</sup> , Lauch-Gemüse und Kartoffelbrei <sup>G</sup>	Hähnchenbrust „Hawaii“ mit Ananas und Käse <sup>7</sup> überbacken dazu Currysauce <sup>7</sup> und Gemüsereis	Lasagne „Bolognese“ <sup>Aa/C/G</sup> im Ofen gratiniert
<b>Menü 2</b> 8,00 € wöchentlich wechselnd	Bunter Blattsalat an Hausdressing <sup>/H/I</sup> mit Käsestreifen <sup>G</sup> u Oliven Rohkostsalaten, Gurke und Tomate und Brötchen <sup>Aa/</sup>	Bunter Blattsalat an Hausdressing <sup>/H/I</sup> mit Käsestreifen <sup>G</sup> u Oliven Rohkostsalaten, Gurke und Tomate und Brötchen <sup>Aa/</sup>	Bunter Blattsalat an Hausdressing <sup>/H/I</sup> mit Käsestreifen <sup>G</sup> u Oliven Rohkostsalaten, Gurke und Tomate und Brötchen <sup>Aa/</sup>	Bunter Blattsalat an Hausdressing <sup>/H/I</sup> mit Käsestreifen <sup>G</sup> u Oliven Rohkostsalaten, Gurke und Tomate und Brötchen <sup>Aa/</sup>	Bunter Blattsalat an Hausdressing <sup>/H/I</sup> mit Käsestreifen <sup>G</sup> u Oliven Rohkostsalaten, Gurke und Tomate und Brötchen <sup>Aa/</sup>
<b>Beilagensalat</b> 3,80 €	Beilagensalat mit Hausdressing <sup>G,H,</sup>	Beilagensalat mit Hausdressing <sup>G,H,</sup>	Beilagensalat mit Hausdressing <sup>G,H,</sup>	Beilagensalat mit Hausdressing <sup>G,H,</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 11.30 Uhr erfolgen kann!