



CATERING



Menüplan vom 18.02.2019 – 22.02.2019 (KW 08)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 6.70 € täglich wechselnd	Rahmschnitzel mit Gemüse, und Kartoffelbrei ^G	Hähnchen-Picatta ^{Aa/C/G} mit tomatisierter Soße, Gemüse und Butterreis	Rindergulasch ^G mit Spätzle ^{Aa/C} und Gemüse	Grobe Kalbsbratwurst ^{6/7} mit Zwiebelsoße, Bratkartoffeln und Gemüse	Wildlachsfilet ^{Aa/D} an Kräutersoße ^G mit Broccoli und Butterreis
Menü 2 6.20 € täglich wechselnd	Gemüse - Maultaschen ^{Aa/C} mit Tomatensoße	Cremiges Pilz-Risotto ^G mit Parmesan ^G	Bunter Gemüseteller mit Sauce Bernaise ^G und Salzkartoffeln	Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark ^G	Kartoffelpuffer ^{Aa/C/G/H} mit Zimt-Zucker und Apfelmus
Menü 3 6.20 € wöchentlich wechselnd	Bunter Blattsalat mit Chicken Nuggets ^{Aa/C} , Tomate, Gurke und Rohkostsalaten an Hausdressing ^{G/H/I} dazu Brötchen ^A	Bunter Blattsalat mit Chicken Nuggets ^{Aa/C} , Tomate, Gurke und Rohkostsalaten an Hausdressing ^{G/H/I} dazu Brötchen ^A	Bunter Blattsalat mit Chicken Nuggets ^{Aa/C} , Tomate, Gurke und Rohkostsalaten an Hausdressing ^{G/H/I} dazu Brötchen ^A	Bunter Blattsalat mit Chicken Nuggets ^{Aa/C} , Tomate, Gurke und Rohkostsalaten an Hausdressing ^{G/H/I} dazu Brötchen ^A	Bunter Blattsalat mit Chicken Nuggets ^{Aa/C} , Tomate, Gurke und Rohkostsalaten an Hausdressing ^{G/H/I} dazu Brötchen ^A
Menü 4 6.20 € 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 mit Hausdressing ^{G/H/I}	Beilagensalat mit Hausdressing ^{G/H/I}	Beilagensalat mit Hausdressing ^{G/H/I}	Beilagensalat mit Hausdressing ^{G/H/I}	Beilagensalat mit 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!