



Lemke

Party-Service & Catering
edle Platten & feinste Suppen



Speiseplan vom 23.04. bis 27.04.2018

	Vegetarisches Menü	Klassik Menü	Kaltes Menü
Montag	Bio-Tortellini in Gemüserahmsauce 1,3,7 Dessert/Obst	Spaghetti mit Käse-Puten- Schinkensauce 1,7 Dessert/Obst	Wrapes mit Putenbrust, Eisbergsalat, Mais und Kräutersauce 1,3,7 Dessert/Obst
Dienstag	Pellkartoffeln mit Quark und Gurkensalat 7, Dessert/Obst	Rinderhackbraten mit Rahmsauce, Kartoffelpüree und Erbsen und Wurzel- Gemüse 3,7,9,10 Dessert/Obst	Milchreis mit Sauerkirschkompott 7 Dessert/Obst
Mittwoch	Broccoli in Rahmsauce mit Salzkartoffeln 7 Dessert/Obst	Rindergulasch mit Paprikastreifen und Gabelspaghetti 1,3 Dessert/Obst	Quiche Loraine mit Speck dazu kleiner Salat 1,3,7 Dessert/Obst
Donnerstag Projekttag !	Gemüse-Frikadellen Kartoffelpüree und Karottensalat 1,3,7,9 Dessert/Obst	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse und Reis 7,9 Dessert/Obst	Chefsalat mit Mais, Zwiebeln, gekochtem Ei und Putenschinken und Brötchen 3 Dessert/Obst
Freitag	Polentataschen mit Spinat- Käse-Füllung mit Tomatenragout und Blumenkohl 1,7 Dessert/Obst	Fischnuggets mit Erbsen- Mais-Gemüse und Kartoffelpüree 1,3,4,7 Dessert/Obst	Fischfrikadelle mit Kartoffelsalat 1,4,7,10 Dessert/Obst

1= Gluten haltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)

3= Eier

5= Erdnüsse

7= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

8= Schalenfrüchte (Mandel, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pacannüsse)

9= Sellerie

11= Sesamsamen

13= Lupinen

2= Krebstiere

4=Fisch

6= Soja

10= Senf und Senfprodukte

12= Schwefeldioxid und Sulfite

14= Weichtiere