



Lemke

Party-Service & Catering
edle Platten & feinste Suppen



Speiseplan vom 18.06. bis 22.06.2018

	Vegetarisches Menü	Klassik-Menü	Kaltes Menü
Montag	Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta in Cocktail-Tomatensauce 1,3,7 Dessert/Obst	Putenfleischkäse mit Tomaten-Paprikasauce und Reis 1 Dessert/Obst	Gemüse-Nuggets mit Gemüse-Kartoffelsalat 1,9,10 Dessert/Obst
Dienstag	Gabelspaghetti mit Paprika-Sahnesauce 1,7 Dessert/Obst	Hähnchen-Champignon-Ragout mit Reis, Eisbergsalat und Joghurt-Dressing 7,10 Dessert/Obst	Geflügel-Wiener mit Nudelsalat 1,3,7,9 Dessert/Obst
Mittwoch	Vegetarische Burger im Vollkornbrötchen mit Gurke, Tomate und Kräuterquark, dazu Kartoffelwedges 1,3,7,9,10 Dessert/Obst	Geflügelbällchen in Cocktailltomatensauce und Vollkornnudeln 1,3,7,10 Dessert/Obst	Gemischter Salat mit Feta, Oliven, Tomaten, Champignons und Brötchen 12,10,7 Dessert/Obst
Donnerstag	Bio-Penne mit Cocktailltomatensauce und Emmentalerkäse 1 Dessert/Obst	Schweinegulasch mit Brechbohnen und Butterkartoffeln 7 Dessert/Obst	Tomaten-Mozzarella-Salat mit Baguettebrötchen 1,7 Dessert/Obst
Freitag	Reispfanne mit Zucchini, Tomaten und Karotten in Kräutersauce 1,7 Dessert/Obst	Mini Hähnchenschnitzel „natur“ mit Erbsen und Wurzelgemüse und Bechamelkartoffeln 7 Dessert/Obst	Eiersalat mit Brötchen 1,3,7 Dessert/Obst

1= Gluten haltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)
3= Eier
5= Erdnüsse
7= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
9= Sellerie
11= Sesamsamen
13= Lupinen

2= Krebstiere
4=Fisch
6= Soja
8= Schalenfrüchte und Nüsse
10= Senf und Senfprodukte
12= Schwefeldioxid und Sulfite
14= Weichtiere