Ihre Feinkost-Küche **Lütten**

Kulinarisches für alle Gelegenheiten

Partyservice | Catering | Menüdienst | Firmenbeköstigung

Sonderessen

Telefon: 0241 - 52 62 17
Fax: 0241 - 56 27 14
Mobil: 0173 - 53 89 137
E-Mail: info@feinkost-luetten.de
Internet: www.feinkost-luetten.de

18. KW | **Montag – Freitag 29.04.2024 – 03.05.2024**

Montag	**Lahmacun mit Rinderhack, gefüllt mit Salat und Tsatsiki** (2) **(A.2 / C / G / I / J)**
Dienstag	**Ravioli mit Trüffel-Waldpilzsauce und Rucola** **(A.2 / C / G / I / J)**
Mittwoch	**Feiertag**
Donnerstag	**Kartoffelpfännchen mit Zwiebeln, Fenchel an Tomatensalat** (2.9)**, dazu Schnittlauchquark** (2) **(G/ I / J)**
Freitag	**Zanderfilet an Sauce Bearnaise, dazu Basmati-Reis und Spargel** **(A.2 / C / D / G / I / J)**

Hinweis Zusatzstoffe: In unseren Speisen werden nur die unbedingt notwendigen Zusatzstoffe verwandt: 1. Farbstoff | 2. Konservierungsstoff | 3. Antioxidationsmittel | 4. Geschmacksverstärker | 5. Phosphat |6. gewachst | 7. geschwefelt | 8. geschwärzt | 9. Süßungsmittel | 10. Phenylalaninquelle | 11. Alkohol |12. Zuckerarten-Süßungsmittel | 13. Verzehr abführend | 14. koffeinhaltig | 15. chininhaltig | 16. taurinhaltig

Hinweis Allergene: In unserem Unternehmen werden folgende Allergene verarbeitet:
A. glutenhaltiges Getreide | A.1 Roggen| A.2 Weizen | A.3 Dinkel | A.4 Gerste | A.5 Hafer | A.6 Kamut |B. Krebstiere | C. Eier | D. Fisch | E. Erdnüsse | F. Soja | G. Milch | H. Schalenfrüchte |H.1 Mandeln |H.2 Haselnüsse | H.3 Cashewnüsse | H.4 Makadamia- Queenslandnüsse | H.5 Paranüsse | H.6 Pekanüsse | H.7 Pistazien | H.8 Walnüsse I I. Sellerie | J. Senf | K. Sesam| L. Schwefeldioxid | M. Lupine |N. Weichtiere |

Kreuzkontaminationen der Allergene können in unserem Betrieb nicht ausgeschlossen werden.
Für nähere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung

Bitte bestellen Sie die Sonderessen aus Dispositionsgründen bis Montag 9 Uhr, ansonsten am Vortag. Vielen Dank!

Guten Appetit