



# Lemke

Party-Service & Catering  
edle Platten & feinste Suppen



## Speiseplan 08.04. bis 12.04.2019

	Vegetarisches Menü	Klassik-Menü	Kaltes Menü	Geschlossen
<b>Montag</b>	Penne mit Erbsen und Tomatensauce, geriebener Käse 1,3  Dessert/Obst	Cevapcici vom Rind mit Reis und bunter Tomaten-Gemüsepfanne 1,3,7,10  Dessert/Obst	Wraps mit gebratener Hähnchenbrust und Ananas 1,3,7  Dessert/Obst	
<b>Dienstag</b>	Kohlrabi mit Salzkartoffeln und Rahmsauce 7  Dessert/Obst	Putengeschnetzeltes mit Gemüse in Rahmsauce mit Butterreis 7,9  Dessert/Obst	Fischburger mit Tomate, Gurke, Eisbergsalat und Vollkornbrötchen, Kartoffelwedges und Remouladensauce und Ketchup 1,3,4,7 Dessert/Obst	
<b>Mittwoch</b>	Maultaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensauce 1,3,9,10  Dessert/Obst	Hähnchenschenkel mit grünem Salat, Vinaigrette, Kartoffelwedges und Ketchup  Dessert/Obst	Kaiserschmarrn mit Apfelkompott 1,3,7  Dessert/Obst	
<b>Donnerstag</b>	Kartoffelplätzchen mit Kräuterquark dazu Karotten-Apfelsalat 7  Dessert/Obst	Spätzle mit Käse-Geflügelschinkensauce und Gurkenrohkost 1,3,5  Dessert/Obst	Leberkäse vom Schwein mit Krautsalat und Senf im Brötchen 1,7,10  Dessert/Obst	
<b>Freitag</b>	Bio-Ravioli „Verdura“ in leichter Tomatensauce 1,9  Dessert/Obst	Rinderhackbraten mit Bratensauce, Kartoffelpüree und Blumenkohl-Gemüse 1,3,7,10 Dessert/Obst	Hähnchengyros mit Krautsalat und Tsatsiki im Fladenbrot 1,7  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