



# Lemke

Party-Service & Catering  
edle Platten & feinste Suppen



## Speiseplan vom 15.04. bis 19.04.2019

	Vegetarisches Menü	Klassik-Menü	Kaltes Menü	Geschlossen
<b>Montag</b>	Vegetarisches Gemüse-Cordon bleu mit Kartoffelpüree, Blattsalat und Zitronendressing 1,3,7,9  Dessert/Obst	Rindergulasch mit Paprikastreifen und Gabelspaghetti 1,3  Dessert/Obst	Tortellini-Salat mit Gemüse, gebratenen Putenbruststreifen und Brötchen 1,2,7  Dessert/Obst	
<b>Dienstag</b>	Bio-Penne mit Tomaten-Fetakäse-Sauce 1,7  Dessert/Obst	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Tomatensalat 1,4,7  Dessert/Obst	Wrap gefüllt mit Tomate und Mozzarella 1,7  Dessert/Obst	
<b>Mittwoch</b>	Hörnchennudeln mit Soja-Bolognese 1,6,9  Dessert/Obst	Hähnchencurry mit Früchten und Reis 7  Dessert/Obst	Rinderfrikadellen mit Kartoffelsalat und Ketchup 1,3,7,10  Dessert/Obst	
<b>Donnerstag</b>	Ofen-Röstkartoffeln mit Sour-Creme und gemischtem Salat und Dressing 7 Dessert/Obst	Spaghetti mit Käse-Puten-Schinkensauce 1,3,7  Dessert/Obst	Gemischter Salat mit Balsamico-Dressing Hähnchenbruststreifen und Brötchen 1 Dessert/Obst	
<b>Freitag</b>	Vollkornnudeln mit Pesto-Rahmsauce und Karottenwürfel 7,8  Dessert/Obst	Paniertes Schweine-Lachsschnitzel mit Bohnengemüse und Kartoffelpüree 1,7 Dessert/Obst	Fischfrikadelle mit Nudelsalat 1,3,4,10  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