



# Lemke

Party-Service & Catering  
edle Platten & feinste Suppen



## Speiseplan vom 18.03. bis 22.03.2019

	Vegetarisches Menü	Klassik-Menü	Kaltes Menü	Geschlossen
<b>Montag</b>	Kalbsfleischbällchen in Schnittlauchsaucе mit Blumenkohl und Penne 1,3,7,9,10  Dessert/Obst	Geflügel-Wurstgulasch mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Reis  Dessert/Obst	Italienischer Nudelsalat mit Mozzarella, getrockneter Tomate, Oliven mit Ciabattabrötchen Dessert/Obst	
<b>Dienstag</b>	Spätzle mit Rahmchampignons 1,3,7  Dessert/Obst	Hähnchenschenkel am Knochen mit Karotten-Petersiliengemüse und Kartoffeln 7 Dessert/Obst	Wraps mit Putenbrust, Eisbergsalat, Mais und Kräutersauce 1,3,7 Dessert/Obst	
<b>Mittwoch</b>	Bio-Gnocchi mit Tomatenragout und Mozzarellawürfeln 1,3,7 Dessert/Obst	Geflügelhackbällchen in Gemüsesauce mit Risi-Bisi 1,3,7,10 Dessert/Obst	Lauchkuchen vom Blech mit Kräuterdipp und kleinem Salat 1,7 Dessert/Obst	
<b>Donnerstag</b>	Vollkornnudeln mit Käse-Kräutersauce 7,10  Dessert/Obst	Putengulasch mit Paprika und Gabelspaghetti 1,3 Dessert/Obst	Chefsalat mit Mais, Zwiebeln, gekochtem Ei, Putenschinken und Brötchen 3 Dessert/Obst	
<b>Freitag</b>	Schupfnudelpfanne mit Mais, Bohnen und Paprika in Kräutersauce 1,3,7  Dessert/Obst	Kibbeling – Seelachsfilet im Backteig mit Erbsen und Béchamelkartoffeln 1,4,7 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)  
 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