



# Lemke

Party-Service & Catering  
edle Platten & feinste Suppen



## Speiseplan vom 25.03. bis 29.03.2019

	Vegetarisches Menü	Klassik-Menü	Kaltes Menü	Geschlossen
<b>Montag</b>	Nudeltasche 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	
<b>Dienstag</b>	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	
<b>Mittwoch</b>	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	
<b>Donnerstag</b>	Bio-Penne mit Cocktailltomatensauce und Emmentaler Käse 1  Dessert/Obst	Schweinegulasch mit Brechbohnen und Butterkartoffeln 7  Dessert/Obst	Tomaten-Mozzarella-Salat mit Baguettebrötchen 1,7  Dessert/Obst	
<b>Freitag</b>	Seelachsfilet auf Wirsing-Rahmgemüse und Kartoffeln 1,7  Dessert/Obst	Mini Hähnchenschnitzel „Natur“ mit Erbsen und Wurzelgemüse und Béchamelkartoffeln 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