

# Der Lutz WOCHENSPEISEPLAN



18.09. – 22.09.  
2023 / KW 38



## MONTAG, 18.09.

„Wiesn“ Gröstl (2,9) mit Salat (e)	<b>6,80 €</b>
Abgebräunte Maultaschen (a,d,g) mit Röstzwiebeln und Salat (e)	<b>6,80 €</b>

## DIENSTAG, 19.09.

Wiesnhendl mit hausgemachtem Kartoffelsalat (e)	<b>8,50 €</b>
Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark (g) und Salat (e)	<b>6,20 €</b>

## MITTWOCH, 20.09.

Braten vom bayrischen Weideochsen (k) in Rotweinsauce mit hausgemachtem Serviettenknödel (a,d,g)	<b>8,80 €</b>
Hausgemachte Kasspatzn (a,d,g) mit Gurkensalat	<b>7,20 €</b>

## DONNERSTAG, 21.09.

Hausgemachte Kaspressknödel mit Tegernseer Bergkäs (a,d,g), zerlassener Butter (g) und Salat (e)	<b>7,20 €</b>
Fleischpflanzerl mit hausgemachtem Kartoffel-Selleriepürée	<b>7,20 €</b>

## FREITAG, 22.09.

Gebackenes Fischfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat, hausgemachter Remoulade und Zitronenecke	<b>7,20 €</b>
Germknödel (a,d,g) mit Powidlfüllung, Mohnzucker und Vanillesauce (g)	<b>6,20 €</b>

### Zusatzstoffe:

1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 8) Phosphat 9) Süßungsmittel 10) Phenylalaninquelle 11) Nitrat 12) Nitritpökelsalz 13) genetisch veränderte Lebensmittel

### Allergene:

a) Gluten b) Krebstiere c) Lupinen d) Eier e) Senf f) Fisch g) Milch u. Laktose h) Schwefeldioxid und Sulfite i) Sesamsamen j) Schalenfrüchte (mandeln, haselnuss, Walnuss, Pistazie, etc.) k) Sellerie l) Erdnüsse m) Soja n) Weichtiere