

KW 40 DATUM: 30. September – 04. Oktober 2024

FRÜHSTÜCK: Montag – Freitag 07:30 – 11:00 UHR

MITTAGESSEN: Montag – Donnerstag 11:00 – 13:30 UHR

Freitag bis 13:30 UHR

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Putengyros mit Zaziki, dazu Tomatenreis und Krautsalat G/I/J/N/8 € 9,90	Schweinebraten mit Weißbiersauce und Kloß, dazu Beilagen-Salat A1/C/G/I/J/N/3/8 € 9,90	Hähnchenfilet in Knuspermantel mit Pommes Frites und Beilagen-Salat A1/C/G/I/J/N/8 € 9,90	Feiertag	Gebackenes Schollenfilet mit Remoulade und Kartoffelsalat A1/C/D/G/I/J/N/2/4/8 € 9,90
Feine Nudeln mit Lachswürfel in Weißweinsauce und Beilagen-Salat A1/C/D/G/N/8 € 9,90	Streifen vom Roastbeef „süß-sauer“ mit Gemüse und Reis F/I/K/N/2/3/4 € 9,90	Spaghetti Carbonara mit Beilagen-Salat A1/C/G/I/J/N/8 € 8,90		Tagesangebot
Vegetarisch Spätzlepfanne mit Pilzen und Brokkoli A1/C/G/8 € 8,60	Vegetarisch Gefüllte Pfannkuchen mit Vanillesauce A1/C/G/8 € 8,60	Vegetarisch Kartoffel-Zucchini-Gratin mit Käse überbacken G/I/8 € 8,60		Vegetarisch Nudel-Gemüse-Pfanne mit Tomatensauce und Beilagen-Salat A1/C/G/I/J/N/8 € 8,60

Bitte beachten Sie unsere täglich wechselnden Tagesangebote

VESPER- ANGEBOT 08:30 – 11:00 UHR

Fleischküchle mit Brötchen A1/C/F/G8/I/J/L/N/3/11/14 € 3,60	Bratwürste mit Brötchen A1/C/F/G8/J/N/2/3/11/14 € 3,60	Leberkäse mit Brötchen A1/C/F/G8/J/N/2/3/11/14/15 € 3,60	1 Paar Weißwürste mit Breze und süßen Senf A1/G/I/J/L/N/11 € 4,80
--	---	---	--

ALLERGENE

A) Gluten; A1) Weizen; A2) Roggen; A3) Gerste; A4) Hafer; A5) Dinkel; A6) Khorsan-Weizen; B) Krebstiere und Krebserzeugnisse: Krebs, Shrimps, Hummer, Scampi; C) Ei: alle Ei Sorten; D) Fisch und Fischerzeugnisse: alle Fischarten; E) Erdnüsse; F) Soja: Tofu, Yuba; G) Milch; H) Schalenfrüchte und Nüsse; H1) Mandeln; H2) Haselnüsse; H3) Walnüsse; H4) Kaschunüsse; H5) Pekannüsse; H6) Paranüsse; H7) Pistazien; H8) Macadamia – Queenslandnüsse; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesam; L) Lupine; M) Weichtiere: Schnecken, Muscheln; N) Schwefeldioxid und Sulfit: (E220-E228 mit Schwefel behandelt: Trockenobst, Pilze, Gemüse)

ZUSATZSTOFFE

1) Farbstoff; 2) Konservierungsstoff; 3) Antioxidationsmittel; 4) Geschmacksverstärker; 5) Schwefeldioxid; 6) Schwärzungsmittel; 7) Phosphat; 8) Milcheiweiß; 9) Koffein; 10) Chinin haltig; 11) Süßungsmittel; 12) enthält eine Phenylalaninquelle; 13) gewachst; 14) Nitrit Pökelsalz; 15) geschwefelt

Änderungen vorbehalten; Solange Vorrat reicht!

Besuchen Sie auch unsere Internetseite www.lehrieder.eu; Facebook <https://www.facebook.com/lehriederelo>; Instagram <https://www.instagram.com/lehriederelo/>



lehrieder.eu

Wir lieben Eventcatering

Ihre Weihnachtsfeier im Lehrieders Lunch!

Glühweinempfang auf der Terrasse mit Plätzchen und Lebkuchen

Buchbar ab 30 Personen

Weihnachtliches Buffet:

Weihnachtliche Vorspeisenauswahl

*

Rinderrahmbraten, Klöße, Rotkraut

Fischgericht

Vegetarisches Gericht

*

Weihnachtliche Dessertauswahl

Getränke vom Buffet:

Glühwein zum Aperitif

Weißwein

Rotwein

Verschiedene Softgetränke

Bier

alkoholfreies Bier

Hübsch eingedeckte Tische und weihnachtliche Dekoration

Geschmückter Christbaum im Lehrieders Lunch

Pro Person 49,50 € (für 4 Stunden inkl. Servicekräfte & Köche)

Im Lehrieders Lunch haben ca. 45 Personen Platz, im Nebenraum 75 Personen = gesamt 120 Plätze!



Weitere Infos: christina.schiessl@lehrieder.eu Tel. 0911 – 32236824

Lehrieders Lunch, Hugo-Junkers-Str.9-11, Nürnberg