

... VON HAND MIT HERZ



catering & events

www.gastromenue.de



13.05.- 17.05.2024	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rindergulasch mit Paprika A;I;J 1 Semmel A Chinakohlsalat	Kalbsköttbullar in Rahmsoße A;C;G;I;J Kartoffelpüree G Coleslawsalat C;G;I;J	Gebratenes Seelachsfilet mit Gartenkräutersoße A;D;G;I;J Salzkartoffeln Bio-Erbesen	Hähnchenschnitzel mit Bratensoße A;I;J Spätzle A;C Blattsalat	Paniertes Putenschnitzel mit Bratensoße A;C;I;J Kartoffelsalat I;J Bio-Mais
Menü 2	Erseneintopf mit Gemüse und Kartoffeln I;J 1 Semmel A Chinakohlsalat	Pancakes mit Karamellsoße A;C;G Bio-Apfelmus	Herzhafter Ofenschlupfer mit Pilzen, Pinienkernen, Bergkäse, Zucchiniisoße A;C;G;I;J Bio-Erbesen	„Nasi Goreng“, gebratener Reis mit Ei, Lauch und Sojasoße A;C;E;F;I;J Blattsalat	Grünkern-Linsen- Gemüsebratling mit Sauerampfersoße A;C;G;H;I;J Fussili A;C Bio-Mais
Dessert	1 Bio-Apfel	1 Pflaume	1 Banane	1 Orange	1 Bio-Apfel
Wissenswertes					

Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: A = Weizen- Gluten; Ar = Roggen- Gluten; Ah = Hafer- Gluten; Ad = Dinkel- Gluten; Ag = Gerste- Gluten; B = Krebstiere; C = Eier und Eiererzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; G = Milch und Milcherzeugnisse; H = Schalenfrüchte; Hh = Haselnüsse; Hm = Mandeln; Hw = Walnüsse; Hc = Cashewkerne; I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; J = Senf und Senferzeugnisse; K = Sesamsamen; L = Schwefeldioxid und Sulfide; M = Lupinen; N = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare; Austern); O = mit Konservierungsstoffen; * = ohne Schweinefleisch; (V) = vegetarisch

Bitte beachten: Menübestellungen und Abbestellungen müssen einen Werktag im Voraus bis spätestens 9.30 Uhr bei MensaMax eingegangen sein!