

... VON HAND MIT HERZ



catering & events

www.gastromenue.de



11.01. – 15.01.2021	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rinder-Paprikagulasch _{A;I;J} 1 Vollkorn-Semmelknödel _{A;Ah;Ad;C;G;I;J} Endiviensalat	Erbsenrahmsuppe _{A;G;I;J} Gemüse-Käsesteak mit Bio-Tomatensoße _{A;C;G;Hh;I;J} Dinkelnudeln _{A;C} Zebrasalat	Hähnchen-Hackbällchen in Paprika-Rahmsoße _{A;C;G;I;J} Basmatireis Gurkensalat _{I;J}	Kartoffel-Gemüse suppe _{A;G;I;J} Rindfleisch-Haschee mit Tomaten _{A;I;J} Rahm-Kartoffelstampf _G Grüne Bohnen _{I;J}	Gebackene Seelachs nuggets mit Remoulade _{A;C;D;G;I;J} Kartoffelsalat _{I;J} Bunter Endiviensalat
Menü 2	Möhren-Blumenkohlgemüse in Gartenkräutersoße _{A;G;I;J} Spätzle _{A;C} Endiviensalat	Erbsenrahmsuppe _{A;G;I;J} Dinkel-Ricotta-Pfirsichauflauf mit Schokosoße _G Heiße Sauerkirschen	Gebackene Kartoffel-Minions mit Kräuterdip _{A;C;G;I;J} Basmatireis Gurkensalat _{I;J}	Kartoffel-Gemüse suppe _{A;G;I;J} Kartoffel-Käsegratin _{A;G;I;J} Grüne Bohnen _{I;J} Chinakohlsalat	„Mac and Cheese“ Gebackene Käse-makkaroni _{A;C;G;I;J} Bunter Endiviensalat
Dessert	Erdbeerquark _G		1 Banane		Zitronenkuchen _{A;C;G}
Wissenswertes	<i>Die Vollkorn-Semmelknödel machen wir aus Vollkorn-Hafer und Dinkel-flocken, Semmelwürfeln, Milch, Eiern, Petersilie, Zwiebeln, Rapsöl und Gewürzen.</i>	<i>In unserem süßen Auflauf sind heute Pfirsichwürfel, Ricotta, Quark, Eier, Butter, Zitrone, Vanille und Zucker.</i>	<i>Den Kräuterdip machen wir aus Quark, Joghurt, Rapsöl, Gartenkräutern und Gewürzen.</i>	<i>Das Haschee kochen wir aus frischem Rindfleisch, Rapsöl, Zwiebeln, Tomaten, Mehl und Maisstärke.</i>	<i>Unsere Remoulade machen wir aus Eigelbpulver, Rapsöl, Senf, Essiggurken, Dill, Petersilie, Essig, Salz und Gewürzen.</i>

Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: Aw = 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 Konservierungsstoffe;

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