

... VON HAND MIT HERZ



catering & events

www.gastromenue.de



18.01. – 22.01.2021	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Hühnerfrikassee <sub>A;G;I;J</sub> Bio-Vollkornreis Bio-Erbsen	1 gebratenes Seelachsfilet in Gartenkräutersoße <sub>A;G;D;I;J</sub> Salzkartoffeln Bio-Mais	1 paniertes Putenschnitzel mit Bratensoße <sub>A;C;I;J</sub> Fussili <sub>A;C</sub> Bunter Wiesensalat	Blumenkohlcremesuppe <sub>A;G;I;J</sub> 1 Karotten-Spinat-Dinkel-Käsebratling mit Zaziki <sub>A;C;G;I;J</sub> Kleine Rösti Rote-Betesalat <sub>I;J</sub>	Hähnchen-Gyros geschnitzelt in Kräuterrahmsoße <sub>A;G;I;J</sub> Spätzle <sub>A;C</sub> Chinakohlsalat
<b>Menü 2</b>	Vegifrikassee <sub>A;C;G;I;J</sub> Bio-Erbsen Bio-Vollkornreis	Bio-Penne mit Bio-Rahmratatouillesoße <sub>A;C;G;I;J</sub> Endiviensalat	paniertes Vegischnitzel mit Vegisoße <sub>A;C;I;J</sub> Kleine Ofenkartoffeln <sub>I;J</sub> Bunter Wiesensalat	Blumenkohlcremesuppe <sub>A;G;I;J</sub> 1 große Dampfnudel mit Vanillesoße <sub>A;C;G</sub> Apfelmus	2 Kichererbsenbällchen in milder Currysoße <sub>A;C;E;F;G;I;J;K</sub> Couscous <sub>A</sub> Chinakohlsalat
<b>Dessert</b>	Rahmquark mit Zwetschgen <sub>G</sub>	1 Mandarine	Schoko-Möhren-Nusskuchen <sub>A;C;G;Hh</sub>		1 Orange
<b>Wissenswertes</b>	<i>In unserem Vegifrikassee sind Klöschen aus Erbseneiweiß mit Vollkornflocken, Leinsaat, Kartoffeln und Gemüse. Die Soße kochen wir aus Gemüsebrühe, Milch, Sahne, Weizenmehl, Rapsöl, Zwiebeln, weißem Balsamico, Zitrone und Gewürzen.</i>		<i>Das Vegischnitzel machen wir aus Erbseneiweiß und Fasern, Grünkohl, Vollkorn-Haferflocken, Linsen, Leinsaat, Kartoffeln, Tomaten, Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Semmelbrösel, Ei und Gewürzen.</i>	<i>Unsere Bratlinge machen wir aus Karotten, Kartoffelwürfeln, gekochten Dinkel-Vollkorn, gehacktem Spinat, Zwiebeln, Rapsöl, Eiern, Brotwürfeln, Kräutern und Gewürzen.</i>	<i>Die Kichererbsenbällchen machen wir frisch aus gekochten Kichererbsen, Kartoffeln, Semmelwürfeln, Ei, Sellerie, Karotten, Broccoli, Zucchini, Paprika und Kräutern.</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 Eierzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnusszeugnisse; 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!