

... VON HAND MIT HERZ

 **gastromenü**

catering & events

www.gastromenue.de



17.01. – 21.01.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	*Rindfleischküchle mit Bratensoße A;C;G;I;J Vollkorn-Hörnlenudeln A;C Rahmwirsinggemüse A;C;G;I;J	Kartoffel-Gemüsesuppe A;G;I;J *Paniertes Seelachsfilet mit Joghurt-Remoulade A;C;D;G;I;J Kartoffelsalat Endiviensalat	*Hähnchenschnitzel in Rahmsoße A;G;I;J Spätzle A;C Chinakohlsalat	*1 große Hähnchen-Bratwurst mit BBQ-Soße A;C;E;F;I;J Kleine Rösti Maissalat I;J	*Feines Kalbsragout mit Tomaten und Champignons A;I;J 1 großer Kartoffelknödel Rote-Bete-Apfelsalat I;J
<b>Menü 2</b>	(V) Vegi-Frikadelle mit vegetarischer Zwiebelsoße A;C;G;H;I;J Vollkorn-Hörnlenudeln A;C Rahmwirsinggemüse A;C;G;I;J	Kartoffel-Gemüsesuppe A;G;I;J (V) Blumenkohl-Nuggets mit Joghurt-Remoulade A;C;G;I;J Kartoffelsalat Endiviensalat	(V) Bio-Käsespätzle mit Bio-Zwiebelschmelze A;C;G;I;J Chinakohlsalat	(V) 2 Vollkorn-Quark-Birnen-Nussbratlinge mit Vanillesoße A;C;G;H;I;J Sauerkirschen	(V) Tomatenragout mit Karotten, Linsen und Champignons A;I;J 1 großer Kartoffelknödel Rote-Bete-Apfelsalat I;J
<b>Dessert</b>	1 Bio-Birne		1 Kiwi	Schokopudding G	1 Orange
<b>Wissenswertes</b>	<i>Unsere Vegi-Frikadelle machen wir aus Erbsenprotein, Grünkohl, Karotten, Sellerie, roten Linsen, Kartoffeln, Leinsaat, Haferflocken, Tomaten, Zwiebeln, Rapsöl und Gewürzen.</i>		<i>Unsere Rahmsoße kochen wir aus Rinderknochen, Lauch, Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Tomatenmark, Rapsöl, Weizenmehl, Maisstärke, Milch, Sahne, Kräutern und Gewürzen.</i>	<i>Die süßen Bratlinge machen wir aus Vollkornsemmeln, Vollkorn-Haferflocken, Birnen, Eiern, Quark, Haselnüssen und Milch.</i>	

Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: A = 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 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!