

... VON HAND MIT HERZ

 **gastromenü**

catering & events

www.gastromenue.de



16.01. – 20.01.2023	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	*Rindfleischküchle mit Burgerdip _{A;C;G;E;F;I;J} Hamburgersemmel _{A;K} Gurken- und Tomatenscheiben mit Joghurdressing _{C;G;I;J}	*Penne mit Rindfleischbolognese und Reibekäse _{A;C;G;I;J} Endiviensalat mit Kräuterdressing _{I;J}	*Gebratenes Seelachsfilet mit Remoulade _{A;C;D;G;I;J} Salzkartoffeln Karotten-Rohkostsalat _{C;G;I;J}	*Rinderbraten mit Soße _{A;I;J} Spätzle _{A;C} Blumenkohlsalat mit Paprikasauerrahmdressing _{I;J}	(V) Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung und Kürbissoße _{A;C;G;I;J} Karottengemüse
Menü 2	(V) „Mac and Cheese“ Makkaroni mit Käsesoße überbacken _{A;C;G;I;J} Gurken- und Tomatenscheiben mit Joghurdressing _{C;G;I;J}	(V) 1 große Vegi-Bratwurst mit Zwiebelsoße _{A;C;G;I;J} Rahmkartoffelstampf _G Endiviensalat mit Kräuterdressing _{I;J}	(V) Ravioli mit Süßkartoffelfrischkäsefüllung und Rahmratatouillesoße _{A;C;G;I;J} Karotten-Rohkostsalat _{C;G;I;J}	(V) Kaiserschmarren mit Mandeln, Rosinen und Vanillesoße _{A;C;G;H} Apfelmus	(V) Bunter Bio-Gemüseris mit Bio-Tomatensoße _{A;I;J} Karottengemüse
Dessert	1 Bio-Apfel	1 Banane	Stracciatellajoghurt _G	1 Birne	1 Müsliriegel
Wissenswertes	<i>Die Rindfleischküchle macht unser Metzgermeister Matze aus frischem Rindfleisch und Gemüse, Brotwürfeln, Eiern, Zwiebeln, Petersilie und Gewürzen.</i>		<i>Die Remoulade machen wir aus selbstgemachter Mayonaise mit Essiggurken, Petersilie, Dill, Senf, Essig, Rapsöl und Gewürzen.</i>	<i>Die Bratensoße kochen wir aus Rinderknochen mit Tomatenmark, Zwiebeln, Lauch, Sellerie, Karotten, Sonnenblumenöl, Maisstärke, Weizenmehl und Gewürzen.</i>	<i>Die Kürbissoße kochen wir aus Hokaido-Kürbis, Gemüsebrühe, Milch, Lauch, Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Maisstärke, Weizenmehl und Gewürzen.</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!