

... VON HAND MIT HERZ

 **gastromenü**

catering & events

www.gastromenue.de



24.01.- 28.01.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	*Rinderbrühe mit Riebele A,C,I,J Chicken Nuggets mit hausgemachtem Ketchupdip A,C,G,I,J Fusilli A,C Endiviensalat	*Lachsfrikadelle mit Remoulade A,C,D,G,I,J Salzkartoffeln Eisbergsalat	*Kalbsfleischravioli mit Tomaten, Bechamelsoße und Mozzarella überbacken A,C,G,I,J Rote-Bete-Apfelsalat I,J	*Rinderbrühe mit Kräuterspätzle A,C,I,J *Hähnchenschnitzel in Rahmsoße A,G,I,J Spätzle A,C Blumenkohlsalat I,J	*Rinderhackfleischbällchen in Tomatensoße A,C,G,I,J Rahmkartoffelstampf G Chinakohlsalat
Menü 2	*Rinderbrühe mit Riebele A,C,I,J (V) 2 Vegi-Bratwürste mit Zwiebelsoße A,C,I,J Fusilli A,C Endiviensalat	(V) Kräuter-Käse-Rührei C,G,I,J Salzkartoffeln Eisbergsalat	(V) Paprika-Tomatenragout A,I,J Makkaronelli A,C Rote-Bete-Apfelsalat I,J	*Rinderbrühe mit Kräuterspätzle A,C,I,J (V) 2 Apfel-Haselnusstaler mit Zimt-Zucker und Vanillesoße A,C,G,H Sauerkirschkompott	(V) Tofu-Tomaten-Gemüse-Haschee A,F,I,J Rahmkartoffelstampf G Chinakohlsalat
Dessert		1 Banane	1 Bio-Apfel		Muffin A,C,G,H
Wissenswertes			<i>Die Ravioli machen wir selbst mit einer leckeren Füllung aus gewolfem Kalbfleisch, Ei, Zwiebeln, Brotwürfeln, Kräuter und Gewürzen.</i>	<i>Die süßen Taler machen wir aus Apfelwürfeln, Brotwürfeln, Milch, Eiern, Haselnüssen, etwas Zitronenschale, Zimt und Zucker.</i>	<i>Die Rindfleischbällchen macht unser Metzgermeister Matze aus frischem Rindfleisch mit Eiern, Brotwürfeln, etwas Milch, Kräutern 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!