

... VON HAND MIT HERZ

 **gastromenü**

catering & events

www.gastromenue.de



23.01. – 27.01.2023	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	*2 Hähnchen Wienerle <sub>I,J;O</sub> Spätzle <sub>A,C</sub> Linsen <sub>A;I,J</sub>	*Rindfleisch-Gemüseküchle mit Bratensoße <sub>A;C;G;I,J</sub> Vollkorn-Hörnlenudeln <sub>A;C</sub> Karotten-Weißkraut-salat <sub>C;G;I,J</sub>	*Kalbsbraten mit Rahmsoße <sub>A;G;I,J</sub> Dinkelspätzle <sub>A;C</sub> Endiviensalat	*Lachsnuggets mit Zaziki <sub>A;C;D;G;I,J</sub> Salzkartoffeln Bio-Erbsen	*1 große gegrillte Hähnchenkeule mit Bratensoße <sub>A;I,J</sub> Rahmkartoffelstampf <sub>G</sub> Glasiertes Karottengemüse <sub>I;J</sub>
<b>Menü 2</b>	(V) Mediterraner Gemüse Eintopf mit Tomaten und Nudeln <sub>A;C;I;J</sub> Chinakohlsalat	(V) Dinkel-Ricotta-Pfirsich-Auflauf mit Vanillesoße <sub>A;C;G;H;I;J</sub> Sauerkirschkompott	(V) Spaghetti mit feinem Pilzragout <sub>A;C;G;I;J</sub> Endiviensalat	(V) Bio-Pennnudeln mit Tomatensoße und Bio-Reibekäse <sub>A;C;G;I;J</sub> Bio-Erbsen	(V) Gemüse-Kartoffel-Käseauflauf mit Möhren-Kerbelsauce <sub>A;C;G;I;J</sub> Glasiertes Karottengemüse <sub>I;J</sub>
<b>Dessert</b>	¼ Gurke	Schokopudding <sub>G</sub>	1 Bio-Apfel	1 Tomate	1 Orange
<b>Wissenswertes</b>	<i>In unserem Eintopf sind heute Paprika, Zucchini, Bohnen, Erbsen, Lauch, Sellerie, Karotten, Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl, Gemüsebrühe, Nudeln, Kräuter und Gewürze.</i>	<i>Die Rindfleischküchle macht unser Metzgermeister Matze aus frischem Rindfleisch mit Lauch, Sellerie, Karotten, Paprika, Zwiebeln, Brotwürfeln, Eiern, Kräutern und Gewürzen.</i>	<i>Die Rahmsoße kochen wir aus einer Rinderknochen-Grundsoße mit Zwiebeln, Sahne, Milch, Kräutern, Gewürzen, Zitrone, Weizenmehl und Maisstärke.</i>	<i>Die Lachsnuggets machen wir aus Lachsfilet und Seelachsfilet mit Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln, Brotwürfeln, Eiern, Kräutern, Gewürzen, Paniermehl und Sonnenblumenöl.</i>	<i>Die Möhren-Kerbelsauce machen wir aus Gemüsebrühe, Milch, Sahne, Zwiebeln, Karotten, Korbelpetersilie, Weizenmehl, Maisstärke, Sonnenblumenöl 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!