... von Hand mit Herz

gastromenü
catering & events
www.gastromenue.de

| 22.01.-26.01.2024 | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---|---|---|---|---|---|
| **Menü 1** | Hähnchenschnitzel in Rahmsoße A;G;I;J<br>Spiralnudeln A;C<br>Gemüsemais | Seelachsnuggets mit Zaziki A;C;G;D;I;J<br>Salzkartoffeln<br>Blattsalat | 1 Paar Hähnchenwienerle I;J;O<br>Spätzle A;C<br>Linsen A;I;J | Rinderbraten mit Soße A;I;J<br>Kartoffelstampf G<br>Bohnensalat I;J | Paniertes Putenschnitzel mit Soße A;C;I;J<br>Kleine Rösti<br>Bio- Erbsen |
| **Menü 2** | Gemüseeintopf mit Kräutern, Kartoffeln und Zwiebeln I;J<br>Gemüsemais | 3 Pfannkuchen mit Zimt-Zucker A;C;G<br>Bio- Apfelmus | Blumenkohl in Käsesoße A;G;I;J<br>Salzkartoffeln<br>Blattsalat | Spaghetti mit feiner Pilz-Kräutersoße A;C;G;I;J<br>Bohnensalat I;J | Gemüse-Kartoffelauflauf mit Kürbissoße A;C;G;I;J<br>Bio- Erbsen |
| **Dessert** | 1 Birne | ¼ Gurke | Rinderbrühe mit<br>Buchstabennudeln A;C;I;J | 1 Bio- Apfel | 1 Stück Kuchen A;C;G;H |
| **Wissenswertes** | | *Der Seelachs ist reich an Eiweiß, B- Vitaminen und Mineralstoffen – die sehr wichtig sind für das Wachstum und die Entwicklung.* | *Unsere Rinderbrühe kochen wir aus Rinder-Fleischknochen mit Lauch, Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Tomaten, Kräutern und Gewürzen.* | *Der Bohnensalat ist eine gute Eiweißquelle, enthält vielen Mineralstoffen und Vitamine.* | |

Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: A = Weizen- Gluten; Ar = Roggen- Gluten; Ah = Hafer- Gluten; Ad = Dinkel- Gluten; Ag = Gerste- Gluten; B = Krebstiere; C = Eier und Eiererzeugnisse; 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!