

... VON HAND MIT HERZ

 **gastromenü**

catering & events

www.gastromenu.de



27.01. – 31.01.2020	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	<p>½ Paprika</p> <p>Feines Rindfleischragout mit Tomaten, Karotten und Kartoffeln <small>A;I;J</small></p> <p>1 Semmelknödel <small>A;C;G;I;J</small></p> <p>Zebrasalat</p>	<p>Rinderbrühe mit Eierflocken <small>C;I;J</small></p> <p>Chicken-Hackbraten (Pute+Hähnchen) in Kräuterrahmsoße <small>A;C;G;I;J</small></p> <p>Salzkartoffeln</p> <p>Blumenkohl mit Brösel</p>	<p>Kartoffel-Kräutersuppe <small>A;G;I;J</small></p> <p>1 Hähnchensteak mit Bratensoße <small>A;I;J</small></p> <p>Cremige Polenta <small>G</small></p> <p>Zuckermais</p>	<p>Rinderbrühe mit Buchstaben <small>A;C;I;J</small></p> <p>2 Rostbratwürste mit Bratensoße <small>A;I;J;O</small></p> <p>Kartoffelpüree <small>G</small></p> <p>Sauerkraut <small>A;I;J</small></p>	<p>½ Paprika</p> <p>Kalbfleisch-Käsehacksteak mit Rahmsoße <small>A;C;G;I;J</small></p> <p>Kräuterknöpfe <small>A;C</small></p> <p>Endiviensalat</p>
<b>Menü 2</b>	<p>½ Paprika</p> <p>Spaghetti mit vegetarischer Bolognese und Reibekäse <small>A;C;G;I;J</small></p> <p>Zebrasalat</p>	<p>Rinderbrühe mit Eierflocken <small>C;I;J</small></p> <p>Frischkäseravioli mit Gemüse-Tomatensoße und Käse überbacken <small>A;C;G;I;J</small></p> <p>Bohnensalat <small>I;J</small></p>	<p>Kartoffel-Kräutersuppe <small>A;G;I;J</small></p> <p>Vollkornreis-Quark-Birnenauflauf mit Vanillesoße <small>A;C;G;H</small></p> <p>Apfelmus</p>	<p>Rinderbrühe mit Buchstaben <small>A;C;I;J</small></p> <p>Winterlicher Gemüseeintopf mit Kartoffeln und Zwiebeln <small>I;J</small></p> <p>Hörnlenudeln <small>A;C</small></p>	<p>½ Paprika</p> <p>Gemüse-Käsehacksteak mit Gemüserahmsoße <small>A;G;I;J</small></p> <p>Karotten-Orangengemüse <small>I;J</small></p>
<b>Dessert</b>	1 Mandarine	Müsliriegel	1 Banane	1 Orange	1 Birne
<b>Wissenswertes</b>		<i>Den Chicken-Hackbraten macht unser Metzgermeister aus Puten- und Hähnchenfleisch mit Brot, Eiern, Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen.</i>	<i>Die cremige Polenta kochen wir aus Gemüsebrühe, Maisgrieß, Parmesan, Salz, Pfeffer und Muskat.</i>	<i>In unserem Gemüseeintopf ist selbstgekochte Gemüsebrühe, Kartoffeln, Lauch, Sellerie, Karotten, Erbsen und Zwiebeln.</i>	<i>Das Gemüse-Käsehacksteak machen wir aus Erbseneiweiß, Grünkohl, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, roten Linsen, Leinsaat, Haferflocken, Tomaten und Edamkäse.</i>

Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: Aw = 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 Erdnusszeugnisse; 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 Konservierungsstoffe;