

... VON HAND MIT HERZ

 **gastromenü**

catering & events

www.gastromenue.de



31.01.- 04.02.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	1 große Rostbratwurst mit Soße A,I,J,O Kartoffelpüree G Sauerkraut A,I,J	*Paniertes Hähnchenschnitzel mit Soße A,C,I,J Spätzle A,C Bio-Mais	*Putenwurstgulasch A,I,J,O 1 Vollkornsemmelknödel A,C,G,I,J	*Lachsnuggets mit Remoulade A,C,D,G,I,J Rahmkarotten A,G,I,J Kartoffelsalat I,J	*Gebratener Kalbsfleischkäse mit Soße A,I,J,O Rahmkartoffelstampf G Chinakohlsalat
Menü 2	(V) 1 Vegi-Bratwurst mit Vegi-Soße A,C,I,J Kartoffelpüree G Sauerkraut A,I,J	(V) Winterlicher Gemüse Eintopf mit Kartoffeln I,J Spätzle A,C	(V) Heißer Vanille-Milchreis mit Zimt-Zucker G Apfelmus	(V) Blumenkohl nuggets mit Remoulade A,C,G,I,J Rahmkarotten A,G,I,J Kartoffelsalat I,J	(V) Allgäuer Knöpfle Käsespätzle mit Rahm und Zwiebelschmelze A,C,G,I,J Chinakohlsalat
Dessert	Mandarinenjoghurt G	Schokopudding G	1 Banane	Schokokuchen A,C,G,H	Müsliriegel
Wissenswertes		<i>In unserem Eintopf sind heute Lauch, Sellerie Karotten, Petersilienwurzel, Erbsen, Kartoffeln, Wirsing, Weißkraut, Gemüsebrühe, Kräuter und Gewürze.</i>	<i>Den leckeren Milchreis kochen wir aus frischer Milch vom Bauernhof Mäcke, Rundkornreis, Vanillepudding, Vanillezucker, Zucker und Butter.</i>	<i>Die Lachsnuggets machen wir aus Räucherlachs, frischem Lachsfilet, Brot, Kartoffelwürfeln, Karottenstreifen, Zwiebeln, Eiern, Dill, Petersilie und Gewürzen.</i>	<i>Den Rahmkartoffelstampf kochen wir aus frischen mehligem Kartoffeln, Milch, eine Schuß Sahne, Salz und geriebener Muskatnuss.</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 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 Konservierungsstoffen; * = ohne Schweinefleisch; (V) = vegetarisch

Bitte beachten: Menübestellungen und Abbestellungen müssen einen Werktag im Voraus bis spätestens 9.30 Uhr bei MensaMax eingegangen sein!