

... VON HAND MIT HERZ

 **gastromenü**

catering & events

www.gastromenue.de



30.01- 03.02.23	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	*Rindergulasch mit Paprika A,I,J Spätzle A,C Bohnensalat I,J	*Kalbsköttbullar in Rahmsoße A,C,G,I,J Kartoffelpüree G Coleslaw-Salat C,G,I,J	*Rindfleischhaschee mit Tomaten und Karotten A,I,J Weißer Bio-Reis Endiviensalat	*Seelachsfilet gebraten mit Lauchsoße A,D,G,I,J Salzkartoffeln Chinakohlsalat	*Paniertes Putenschnitzel mit Bratensoße A,C,I,J Fussili A,C Gekochter Karottensalat I,J
Menü 2	(V) Erbseneintopf mit Gemüse und Kartoffeln I,J Bohnensalat I,J	(V) 3 Pancakes mit Zimt-Zucker und Karamellsoße A,C,G,H Apfelmus	(V) „Nasi Goreng“ gebratener Reis mit Ei, Lauch und Sojasoße A,C,E,F,I,J,K Endiviensalat	(V) Gemüse-Kartoffelauflauf mit Kürbisssoße A,C,G,I,J Chinakohlsalat	(V) Gemüse-Kirschtomaten-Linsen-Lasagne mit Mozzarella A,C,G,I,J Gekochter Karottensalat I,J
Dessert	1 Bio-Apfel	1 Banane	1 Birne	1 Bio-Apfel	1 Nektarine
Wissenswertes	<i>Das Rindergulasch kochen wir aus frischem Rindfleisch mit Tomaten, Tomatenmark, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Sonnenblumenöl, Maisstärke und Gewürzen.</i>				<i>Die Bratensoße kochen wir aus gerösteten Rinderknochen, Tomatenmark, Lauch, Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Weizenmehl, Maisstärke, 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!