

... VON HAND MIT HERZ

 **gastromenü**

catering & events

www.gastromenue.de



29.01.-02.02.2024	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Chicken Nuggets mit hausgemachtem Ketchupdip _{A,C,E,F,I,J} Fussili _{A,C} Rote- Betsalat _{I,J}	Kalbfleisch- Gemüse- Käseküchle mit Rahmsoße _{A,C,G,I,J} Kartoffelstampf _G Bohnensalat _{I,J}	Lachsfrikadelle mit Remoulade _{A,C,D,G,I,J} Salzkartoffeln Rahmspinat _{A,G,I,J}	Hähnchenschnitzel in Rahmsoße _{A,G,I,J} Spätzle _{A,C} Blattsalat	Rinderhackfleischbällchen in Bio- Tomatensoße _{A,C,G,I,J} Vollkorn- Hörnlenudeln _{A,C} Chinakohlsalat
Menü 2	Bio- Spaghetti mit Bio-Tomatensoße und Bio-Reibekäse _{A,C,G,I,J} Rote- Betsalat _{I,J}	Feines Soja- Gemüse- Tomatenragout _{A,F,I,J} Spätzle _{A,C} Bohnensalat _{I,J}	Vanillemilchreis mit Zimt- Zucker _G Bio –Apfelmus	Pennenudeln mit Käsesoße _{A,C,G,I,J} Blattsalat	Spinat- Ravioli in Tomaten- Bechamelsauce mit Mozzarella überbacken _{A,C,G,I,J} Chinakohlsalat
Dessert	Mandarinenjoghurt _G	Minestrone _{A,C,I,J}	1 Mandarine	¼ Gurke	Muffin _{A,C,G,H}
Wissenswertes		<i>In unserer Minestrone sind Bohnen, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Lauch, Sellerie, Karotten, Olivenöl, Gemüsebrühe, Kräuter und Gewürze. Eine gute Vitaminquelle.</i>	<i>Der Lachs in unserer Lachsfrikadelle ist reich an gesunden Omega-3-Fettsäuren. Diese sind wichtig für die Gesundheit unseres Herzens.</i>		<i>Die Vollkorn-Hörnlenudeln enthalten viele Nährstoffe, B- Vitamine und Eisen. Diese sind gut für die Haare und für das Immunsystem.</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!