

... VON HAND MIT HERZ



catering & events

www.gastromenue.de



03.02. – 07.02.2020	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Pilzrahmsuppe <small>A;G;I;J</small> Currywurstgulasch <small>A;E;F;I;J</small> Reis Rote-Betesalat <small>I;J</small>	Klare Gemüsesuppe <small>I;J</small> Rinderhacksteak mit Bratensoße <small>A;C;I;J</small> Kartoffelpüree <small>G</small> Karottengemüse	Sauerampfercremesuppe <small>A;G;I;J</small> Lasagne mit Rinderhack, Tomaten und Mozzarella <small>A;C;G;I;J</small> Endiviensalat	Kartoffel-Lauchsuppe <small>A;G;I;J</small> 6 Lachsklößen in Dillsoße <small>A;C;G;D;I;J</small> Salzkartoffeln Rahmspinat <small>A;G;I;J</small>	Rinderbrühe mit Nudeln <small>A;C;I;J</small> Rinder-Pizza-Hacksteak mit Tomatensoße <small>A;C;G;I;J</small> Pennenudeln <small>A;C</small> Broccoli
<b>Menü 2</b>	Pilzrahmsuppe <small>A;G;I;J</small> Vegi-Currywurstgulasch <small>A;E;F;I;J</small> Reis Rote-Betesalat <small>I;J</small>	Klare Gemüsesuppe <small>I;J</small> Geschmelzte Dinkelknöpflespätzle mit Gemüselinsen <small>A;C;G;I;J</small> Rohkostsalat	Sauerampfercremesuppe <small>A;G;I;J</small> Mildes Chili sin Carne (Vegi) mit Perlgraupen, Mais, Bohnen, Paprika <small>A;I;J</small> Spinat-Couscous <small>A</small> Endiviensalat	Kartoffel-Lauchsuppe <small>A;G;I;J</small> Vollkorn-Ofenschlupfer mit Äpfeln, Haselnüssen, Karamellsoße <small>A;C;G;H</small> Apfelmus	Rinderbrühe mit Nudeln <small>A;C;I;J</small> Gemüse-Käse-Nuggets mit Tomatensoße <small>A;C;G;H;I;J;K</small> Pennenudeln <small>A;C</small> Eisbergsalat
<b>Dessert</b>	Himbeerquark <small>G</small>	1 Banane	Schokokuchen <small>A;C;G;H</small>	Johannisbeer-Chia-Milchshake <small>G</small>	1 Orange
<b>Wissenswertes</b>			<i>In unserem Vegi-Chili sind heute Perlgraupen, Mais, Bohnen, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Cumin und viele Gewürze.</i>	<i>Die Lachsklößen machen wir aus Wildlachsfilet, Brot, Eiern, Sahne und Kräutern.</i>	<i>In unserem Rinder-Pizza-Hacksteak ist Rindfleisch, Emmentalerwürfel, Brot, Ei und italienische Kräuter.</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 Erdnuss- zeugnisse; 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;