

... VON HAND MIT HERZ



catering & events

www.gastromenue.de



17.02.-21.02.2020	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Kürbiscremesuppe <small>A;G;I;J</small> Hühnerfrikassee <small>A;G;I;J</small> Brauner Reis Erbsen	¼ Gurke 1 gebratenes Hokifilet in Dillsoße <small>A;D;G;I;J</small> Salzkartoffeln Bunter Endiviensalat	½ Paprika 1 paniertes Putenschnitzel mit Bratensoße <small>A;C;I;J</small> Fusili <small>A;C</small> Gebratene Zucchini	Kartoffel-Gemüsesuppe <small>A;G;I;J</small> 1 Rindfleischküchle mit Bratensoße <small>A;C;G;I;J</small> Spätzle <small>A;C</small> Endiviensalat	Mediterrane Gemüsesuppe <small>A;C;I;J</small> Hähnchen-Gyros- geschnetztes in Kräuterrahmsoße <small>A;G;I;J</small> Dinkel-Vollkornspätzle <small>A;C</small> Eisbergsalat
Menü 2	Kürbiscremesuppe <small>A;G;I;J</small> Rahmratatouillegemüse mit Hirtenkäse und Cashewkernen <small>A;G;H;I;J</small> 1 großes Rösti Zebrasalat	¼ Gurke Linsen-Gemüsebolognese <small>A;I;J</small> Kleine Pennenudeln <small>A;C</small> Bunter Endiviensalat	½ Paprika 1 paniertes Vegischnitzel mit Vegisoße <small>A;C;I;J</small> Fusili <small>A;C</small> Gebratene Zucchini	Kartoffel-Gemüsesuppe <small>A;G;I;J</small> 1 Karotten-Spinat-Dinkel- Käsebratling mit Zaziki <small>A;C;G;H;I;J</small> Salzkartoffeln Endiviensalat	Mediterrane Gemüsesuppe <small>A;C;I;J</small> 1 große Dampfnudel mit Vanillesoße <small>A;C;G</small> Apfelmus
Dessert	Erdbeerquark <small>G</small>	1 Apfel	1 Banane	Schoko-Möhren- Nusskuchen <small>A;C;G;H</small>	1 Mandarine
Wissenswertes	<i>Im Rahm-Ratatouille sind Tomaten, Zucchini, Paprika, Auberginen, Zwiebeln und Rahm.</i>	<i>In unserer Vegi-Bolognese sind Belugalinsen, Tomaten, Broccoli, Karotten, Sellerie, Zucchini und Olivenöl.</i>	<i>Das Vegischnitzel machen wir aus Erbsen-Eiweiß und Fasern, Grünkohl, Hafer- flocken, Linsen, Leinsaat, Kartoffeln, Tomaten, Sel- lerie, Karotten, Zwiebeln, Ei und Semmelbrösel.</i>	<i>Die Rindfleischküchle macht unser Metzgermeister Mathias aus frischem regionalem Rindfleisch, Eiern, Semmelwürfeln, Zwiebeln, Petersilie und Gewürzen.</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 Eiererzeugnisse; 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 Konservierungsstoffe;