

... VON HAND MIT HERZ



catering & events

www.gastromenue.de



02.03. – 06.03.2020	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	1 Karotte 1 Paar Wienerle I,J,O Spätzle A,C Linsen A,I,J	Rinderbrühe mit Nudeln A,C,I,J Gegrillte Hähnchenkeule in Bratensoße A,I,J Hörnlenudeln A,C Zuckermais	½ Paprika Kalbfleischküchle mit Rahmsoße A,C,G,I,J Vollkornreis Broccoli	Tomaten-Möhrensuppe A,G,I,J Rinderbraten mit Soße A,I,J 1 Vollkorn-Semmelknödel A,C,G,I,J Rohkostsalat C,G,I,J	Rinderbrühe mit Sternle A,C,I,J Paniertes Putenschnitzel mit Soße A,C,I,J Nudeln A,C Bunter Salat Italia
<b>Menü 2</b>	1 Karotte Penne mit Tomaten- Frischkäsesoße und Parmesan A,C,G,I,J Eisbergsalat	Rinderbrühe mit Nudeln A,C,I,J Spinat-Karottenrösti mit vegetarischer Rahmsoße A,C,G,H,I,J Rahm-Kartoffelstampf G Zuckermais	½ Paprika Gemüse-Ricotta-Kartoffel- Käseauflauf mit Möhren- Kerbelsoße A,C,G,I,J Endiviensalat	Tomaten-Möhrensuppe A,G,I,J Heißer Milchreis mit Zimt- Zucker G Apfelmus	Rinderbrühe mit Sternle A,C,I,J Spinat-Lasagne mit Tomaten und Mozzarella A,C,G,I,J Bunter Salat Italia
<b>Dessert</b>	Pfirsich-Mangoquark G	Schokopudding G	Beerenjoghurt G	1 Orange	1 Birne
<b>Wissenswertes</b>	<i>Habt Ihr es schon                      gewusst? Die Spätzle                      machen wir                      selbstverständlich selbst                      und wir brauchen für 1 kg                      Spätzlesmehl 18 Eier.</i>	<i>Die Vegi-Rösti machen wir                      aus frischem Spinat,                      Karotten, Kartoffeln,                      Petersilie, Eiern,                      Semmelwürfeln und etwas                      Milch.</i>		<i>Die Knödel machen wir aus                      getrockneten                      Vollkornsemmeln, Milch,                      Eiern, 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 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 Konservierungsstoffe;