

... VON HAND MIT HERZ



catering & events

www.gastromenue.de



09.03. – 13.03.2020	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<p>¼ Gurke</p> <p>Rindfleischküchle mit Bratensoße <small>Aw;C;G;I;J</small></p> <p>Hörnlenudeln <small>Aw;C</small></p> <p>Salat Italia</p>	<p>½ Paprika</p> <p>Tagliatelle mit Rindfleischbolognese und Reibekäse <small>Aw;C;G;I;J</small></p> <p>Eisbergsalat</p>	<p>Broccolicremesuppe <small>Aw;G;I;J</small></p> <p>2 Hähnchen-Grillbratwürste mit BBQ-Soße <small>Aw;E;F;I;J;O</small></p> <p>1 großes Rösti</p> <p>Maissalat <small>I;J</small></p>	<p>Klare Gemüsesuppe <small>I;J</small></p> <p>Hähnchenschnitzel in Currysoße <small>Aw;E;F;G;I;J</small></p> <p>Couscous <small>Aw</small></p> <p>Erbsen</p>	<p>¼ Gurke</p> <p>Feines Kalbsragout mit Champignons <small>Aw;G;I;J</small></p> <p>Dinkelnudeln <small>Ad;C</small></p> <p>Chinakohlsalat</p>
Menü 2	<p>¼ Gurke</p> <p>Vegi-Frikadelle mit Gemüserahmsoße <small>Aw;C;G;H;I;J</small></p> <p>Kartoffelpüree <small>G</small></p> <p>Rahmkohlrabi <small>Aw;G;I;J</small></p>	<p>½ Paprika</p> <p>Gemüse-Käsenuggets mit Joghurt-Remoulade <small>Aw;C;G;H;I;J</small></p> <p>Kartoffelsalat <small>I;J</small></p> <p>Eisbergsalat</p>	<p>Broccolicremesuppe <small>Aw;G;I;J</small></p> <p>2 Vollkorn-Quark-Birnen-Nussbratlinge mit Vanillesoße <small>Ah;C;G;Hh</small></p> <p>Sauerkirschen <small>Aw</small></p>	<p>Klare Gemüsesuppe <small>I;J</small></p> <p>Tagliatelle mit Gemüse-Linsen-Pilzbolognese und Reibekäse <small>Aw;C;G;I;J</small></p> <p>Rohkost-Linsensalat <small>I;J</small></p>	<p>¼ Gurke</p> <p>Dinkel-Gemüse-Ricotta-Käseauflauf <small>Ad;C;G;I;J</small></p> <p>Chinakohlsalat</p>
Dessert	Himbeerjoghurt <small>G</small>	1 Banane	1 Birne	Schokokuchen <small>Aw;C;G;H</small>	1 Mandarine
Wissenswertes	<p><i>Unsere Vegi-Frikadelle machen wir aus: Erbsenprotein, Grünkohl, Karotten, Sellerie, roten Linsen, Kartoffeln, Leinsaat, Haferflocken, Tomaten, Zwiebeln, Rapsöl und Gewürzen.</i></p>		<p><i>Unsere süßen Bratlinge machen wir aus Vollkornsemmeln, Haferflocken, Birnen, Quark, Eiern, Haselnüssen und Milch.</i></p>		<p><i>Den Schokokuchen macht unser Bäckermeister Bernd aus Eiern, Milch, Mehl, etwas Backpulver, Zucker, Kakao, Butter und Rapsöl.</i></p>

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;