

... VON HAND MIT HERZ

 **gastromenü**

catering & events

www.gastromenu.de



16.03. – 20.03.2020	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	1 Karotte Rindergulasch <small>Aw,I;J</small> Spätzle <small>Aw,C</small> Grüne Bohnen <small>I;J</small>	Kartoffel-Gemüsesuppe <small>Aw,G,I;J</small> Rinderhacksteak mit BBQ-Salsa <small>Aw,C;E;F;J</small> Kleine Ofenkartoffeln	½ Paprika Putenragout in fruchtigem Kokoscurry <small>Aw,E;F;I;J;K</small> Reis Erbsen	1 Tomate Hähnchengeschnetzeltes in Kräuterrahmsoße <small>Aw,G;I;J</small> Dinkel-Vollkornspätzle <small>Ad;C</small> Bunter Endiviensalat	Selleriecremesuppe <small>Aw,G;I;J</small> Seelachsfilet mit Vollkornpanade und Zaziki <small>Aw,C;D;G;I;J</small> Salzkartoffeln Blumenkohl mit Brösel <small>Aw,G</small>
<b>Menü 2</b>	1 Karotte Paprika-Möhrengulasch <small>Aw,I;J</small> Spätzle <small>Aw,C</small> Rote-Bete-Apfelsalat <small>I;J</small>	Kartoffel-Gemüsesuppe <small>Aw,G;I;J</small> Radiatori mit Paprika-Kirschtomatensoße und Reibekäse <small>Aw,C;G;I;J</small> Rohkostsalat <small>C;G;I;J</small>	½ Paprika Gemüsekichererbsenragout in fruchtigem Kokoscurry <small>Aw,E;F;I;J;K</small> Dinkel-Couscous <small>Ad</small> Eisbergsalat	1 Tomate Reis-Apfel-Quarkauflauf mit Karamellosoße <small>Aw,C;G;H</small> Pfirsichschnitzle	Selleriecremesuppe <small>Aw,G;I;J</small> Allgäuer Knöpfle-Käsespätzle mit Rahm und Röstzwiebeln <small>Aw,C;G;I;J</small> Bunter Salat Italia
<b>Dessert</b>	Erdbeer-Joghurt-Milchshake <small>G</small>	Vanillepudding <small>G</small>	Quark-Rosinen-Hefebrot <small>Aw,C;G</small>	1 Banane	1 Orange
<b>Wissenswertes</b>			<i>In unserer Kokoscurry-soße sind Äpfel, Pfirsiche, Tomaten, Zwiebel, Kokos, Sahne, Milch, Mehl, Rapsöl und viele Gewürze.</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 Erdnuss-  
 erzeugnisse; 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;