

... VON HAND MIT HERZ



catering & events

www.gastromenue.de



29.04.24- 03.05.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rindfleischküchle mit Gemüse-Tomaten-Relish <small>A;C;G;I;J</small> Hamburgersemmel <small>A;K</small> Blattsalat	Pennenudeln mit Rindfleischbolognese und Reibekäse <small>A;C;G;I;J</small> Blattsalat	Mensa ist geschlossen. (Feiertag)	Gebratenes Seelachsfilet mit Gemüse-Kräutersoße <small>A;D;G;I;J</small> Salzkartoffeln Gurkensalat <small>I;J</small>	Kalbsbraten mit Rahmsauce <small>A;G;I;J</small> Kartoffelpüree <small>G</small> Karottengemüse
Menü 2	„Mac and Cheese“ Makkaronelli mit Käsesoße überbacken <small>A;C;G;I;J</small> Blattsalat	Mildes „Chili sin Carne“ mit Vegi-Hack, Bohnen, Mais, Paprika, Tomaten <small>A;I;J</small> Bio-Vollkornreis Blattsalat		Kaiserschmarren mit Mandeln und Vanillesoße <small>A;C;G;H</small> Apfelmus	Gemüse-Linsen-Kartoffel-Bratling mit Kürbissoße <small>A;C;G;H;I;J</small> Spätzle <small>A;C</small> Karottengemüse
Dessert	Himbeerquark <small>G</small>	Stracciatellajoghurt <small>G</small>		Zwetschgenrahmquark <small>G</small>	1 Müsliriegel
Wissenswertes					

Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: A = 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 Konservierungsstoffen; * = ohne Schweinefleisch; (V) = vegetarisch

Bitte beachten: Menübestellungen und Abbestellungen müssen einen Werktag im Voraus bis spätestens 9.30 Uhr bei MensaMax eingegangen sein!