

... VON HAND MIT HERZ



catering & events

www.gastromenu.de



21.06. – 25.06.2021	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Currywurstgulasch _{A;E;F;I;J;O} Fussili _{A;C} Rohkostsalat mit Weißkraut, Karotten, Apfel _{C;G;I;J}	Mildes Chili sin Carne mit Perlgrauen, Mais, Bohnen, Paprika und Tomaten _{A;I;J} Bio-Vollkornreis Eisbergsalat	Gebackenes Seelachsfilet mit Remoulade _{A;C;D;G;I;J} Salzkartoffeln Gurkensalat _{I;J}	Rinderbrühe mit Nudeln _{A;C;I;J} Gemüse-Linsensteak mit Tomatendip _{A;C;G;H;I;J} Hörnlenudeln _{A;C} Bunter Blattsalat	Rinderbraten mit Soße _{A;I;J} Vollkorn-Semmelknödel _{A;C;G;I;J} Karottengemüse
Menü 2	Gebackene Kartoffel Minions mit Tomatendip _{A;C;I;J} Rohkostsalat mit Weißkraut, Karotten, Apfel _{C;G;I;J}	Pennenudeln mit Rindfleischbolognese und Reibekäse _{A;C;G;I;J} Eisbergsalat	Vanille-Milchreisbrei mit Zimt-Zucker _G Apfelmus	Rinderbrühe mit Nudeln _{A;C;I;J} Gebratene Hörnlenudeln mit Ei, Kräutern und Tomatensoße _{A;C;G;I;J} Bunter Blattsalat	Allgäuer Knöpfle-Käse-spätzle mit Rahm und Zwiebelschmelze _{A;C;G;I;J} Bunter Blattsalat
Dessert	Himbeerquark _G	1 Banane	Erdbeer-Pfirsich-Milchshake _G	--	Schokokuchen _{A;C;G;H}
Wissenswertes	<i>Die Wurst für unser Currywurstgulasch macht unser Metzgermeister Matthias frisch und die Soße kochen wir aus Rinderknochen, Gemüse, Zwiebeln, Tomaten, Tomatenmark, Apfelmus und vielen Gewürzen.</i>		<i>Unseren Milchshake machen wir aus gekochten Erdbeeren und Pfirsichen, Milch und Joghurt vom Bauernhof Mäckle, Vanillezucker, Zucker, Rapsöl und damit er schön sämig wird mit etwas Maisstärke.</i>	<i>Das Gemüse-Linsensteak machen wir aus braunen Linsen, Kartoffeln, Wirsing, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten, Erbsen, Leinsaat, Vollkorn-Haferflocken, Rapsöl und Gewürzen.</i>	<i>Den Schokokuchen macht unser Bäckermeister Bernd aus Butter, Milch, Mehl, Eiern, Kakao und Zucker.</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;

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