

... VON HAND MIT HERZ



catering & events
www.gastromenue.de



26.07. – 30.07.2021	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rinderhacksteak mit Burgerdip _{A;C;G;I;J} Kleine Ofenkartoffeln Gurken-Tomatenscheiben	Gebratene Hähnchenkeule mit Bratensoße _{A;I;J} Bio-Reis Bunter Blattsalat	Putenschnitzel in Rahmsoße _{A;G;I;J} Bio-Spätzle _{A;C} Tomatensalat	Mensa ist geschlossen (Sommerferien)	
Menü 2	Gemüseschnitzel mit Burgerdip _{A;C;G;I;J} Kleine Ofenkartoffeln Gurken-Tomatenscheiben	Spaghetti mit Tomatensoße und Reibekäse _{A;C;G;I;J} Bunter Blattsalat	3 Pfannkuchen mit Zimt-Zucker _{A;C;G} Apfelmus		
Dessert	Himbeerjoghurt _G	Vanillepudding _G	Bananen-Karamell-Milchshake _G		
Wissenswertes	<i>Unseren Burgerdip machen wir aus gehackten Tomaten, Tomatenmark, Apfelmus, Zwiebeln, Senf, unserer hausgemachten Majonaise und Gewürzen.</i>	<i>Unsere Bio-Eier für die leckeren Bio-Spätzle liefert uns der Bio-Geflügelhof „biofum“ aus Salgen, und das Bio-Mehl liefert uns die Friesinger Mühle.</i>	<i>Den Milchshake machen wir aus frischen Bananen, Karamell, Milch und Joghurt vom Bauernhof Mäcke.</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!