

... VON HAND MIT HERZ

 **gastromenü**

catering & events

www.gastromenue.de



11.10.- 15.10.2021	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	6 Kalbköttbular in Preiselbeersoße A;C;G;I;J Spätzle A;C Chinakohlsalat	Champignon-Kräutersuppe A;G;I;J * Gebratenes Seelachsfilet mit Dillsoße A;D;G;I;J Bio-Weißer Reis Rahmspinat A;G;I;J	2 kleine Hähnchenkeulen gegrillt mit BBQ-Dip A;E;F;I;J Kleine Ofenkartoffeln I;J Endiviensalat	Feines Rindfleisch-Tomatenragout A;I;J Bio-Vollkornreis Blumenkohl mit Brösel A;G	Magerer Braten vom Schweinenacken in Soße A;I;J 1 Vollkorn-Semmelknödel A;C;G;I;J Rote-Bete-Apfelsalat I;J
Menü 2	6 Vegiköttbular mit Gemüsesoße A;C;G;I;J Spätzle A;C Chinakohlsalat	Champignon-Kräutersuppe A;G;I;J Gewürz-Rahm-Linsen-Gemüse A;G;I;J Bio-Weißer Reis Rahmspinat A;G;I;J	Spinat-Lasagne mit Tomaten und Mozzarella A;C;G;I;J Endiviensalat	Soja-Tomaten-Gemüse-Haschee A;F;I;J Bio-Vollkornreis Blumenkohl mit Brösel A;G	Gebratene Krautschupfnudeln mit Ei und Tomatensoße A;C;I;J Rote-Bete-Apfelsalat I;J
Dessert	1 Bio-Apfel		Trauben	Schoko-Kokos-Milchshake G	1 Birne
Wissenswertes	<i>Die Kalbsköttbular macht unser Metzgermeister Matthias aus frischem Kalbsfleisch, Brot, Eiern, Sahne, Petersilie und Gewürzen.</i>			<i>Das Haschee machen wir aus Sojaflocken, Tomatenwürfeln, Sellerie, Karotten, Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Mehl, Rapsöl, Kräutern und Gewürzen.</i>	<i>Die Vollkorn-Semmelknödel machen wir aus Vollkorn-Dinkel und Vollkorn-Haferflocken, Milch, Eiern, Zwiebeln, Rapsöl, Petersilie und Gewürzen.</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-zeugnisse; 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!