

... VON HAND MIT HERZ



catering & events

www.gastromenue.de



10.10.22 – 14.10.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	*Kalbfleisch-Gemüse-Käseküchle mit Bratensoße _{A;C;G;I;J} Rahmkartoffelstampf _G Endiviensalat mit Joghurtdressing _{C;G;I;J}	*Gebratenes Seelachsfilet mit Joghurtdip _{A;C;G;D;I;J} Salzkartoffeln Geschmelzter Blumenkohl _{A;G}	*3 Cevapcici (Rind) mit Paprikasoße _{A;C;G;I;J} Kleine Makkaronelli _{A;C} Tomatensalat mit Balsamicodressing _{I;J;L}	*Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsoße _{A;G;I;J} Spätzle _{A;C} Bohnensalat mit Paprika-Sauerrahmdressing _{G;I;J}	*Gulaschsuppentopf (Rind) mit Kartoffeln, Paprika und Karotten _{A;I;J} 1 Semmel _A
Menü 2	(V) Kartoffelgratin mit Edamerkäse überbacken _{A;G;I;J} Endiviensalat mit Joghurtdressing _{C;G;I;J}	(V) Kaiserschmarren mit Mandeln, Rosinen und Vanillesoße _{A;C;G;H} Apfelmus	(V) Käsespätzle mit Rahm und Zwiebelschmelze _{A;C;G;I;J} Tomatensalat mit Balsamicodressing _{I;J;L}	(V) Linsen-Gemüselasagne mit Tomaten und Mozzarella _{A;C;G;I;J} Bohnensalat mit Paprika-Sauerrahmdressing _{G;I;J}	(V) Vegi-Frikadelle in Gemüsesoße _{A;C;G;I;J} Weißer Bio-Reis
Dessert	¼ Gurke	1 Banane	½ Paprika	Pfirsichquark mit Mandeln _{G;H}	Erdbeerjoghurt _G
Wissenswertes	<i>Die Kalbsfleischküchle macht unser Metzgermeister Matze aus frischem Kalbfleisch, Lauch, Sellerie, Karotten, Emmentalerkäse, Petersilie, Zwiebeln, Brotwürfeln, Eiern und Gewürzen.</i>		<i>Die Cevapcici machen wir aus frischem Rindfleisch, Zwiebeln, Brotwürfeln, Paprika, Eiern, Kräutern und Gewürzen.</i>		<i>In unserem Vegi-Frikassee sind Klöschen aus Erbseneiweiß mit Vollkornflocken, Leinsaat, Kartoffeln und Gewürzen. Die Soße kochen wir aus Gemüsebrühe mit Milch, Sahne, Weizenmehl, Rapsöl, Zwiebeln, weißen Balsamico, Zitrone und Gewürzen.</i>

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!