

... VON HAND MIT HERZ

 **gastromenü**

catering & events

www.gastromenu.de



07.10. – 11.10.2019	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Gemischte Rohkosttüte 5 Chicken-Nuggets A;C;G;I;J hausgemachter Ketchup-dip Hörnlenudeln A;C Karotten-Krautsalat C;G;I;J	Gemischte Rohkosttüte 6 Kalbfleischbällchen in Rahmsoße A;C;G;I;J Reis Bohnensalat I;J	Gemischte Rohkosttüte Paniertes Seelachsfilet mit Remoulade A;C;D;G;I;J Salzkartoffeln Eisbergsalat	Rinderbrühe mit Kräuterspätzle A;C;I;J Feines Kalbfleischragout A;G;I;J 1 Semmelknödel A;C;G;I;J Rahmkarotten A;G;I;J	Kartoffel-Lauchsuppe A;G;I;J Putenschnitzel in Rahmsoße A;G;I;J Bandnudeln A;C Kräuterbohnen I;J
<b>Menü 2</b>	Gemischte Rohkosttüte 5 Gemüse-Nuggets A;C;G;I;J hausgemachter Ketchup-dip Hörnlenudeln A;C Karotten-Krautsalat C;G;I;J	Gemischte Rohkosttüte 1 Vegi-Currywurst A;C;G;I;J Currywurstsoße Reis Bohnensalat I;J	Gemischte Rohkosttüte Vollkornreis-Gemüsepfanne mit Kürbissoße A;G;I;J Eisbergsalat	Rinderbrühe mit Kräuterspätzle A;C;I;J 1 große Dampfndudel mit Vanillesoße A;C;G Apfelmus	Kartoffel-Lauchsuppe A;G;I;J Penne mit Rahm-Ratatouillesoße A;C;G;I;J Zebrasalat
<b>Dessert</b>	Pfirsichjoghurt G	Beerenquark G	Erdbeer-Milchshake G	1 Apfel	1 Banane
<b>Wissenswertes</b>	<i>Den Ketchupdip machen wir aus Tomaten, Apfelmus, Rapsöl, Essig, Salz und Zucker.</i>	<i>Die Vegi-Currywurst machen wir aus Erbsenprotein, Kartoffeln, Linsen, Haferflocken, Leinsaat, Rapsöl, Grünkohl, Tomaten, Salbei, Zwiebeln, Curry und Gewürzen.</i>	<i>Unsere Remoulade machen wir aus Eigelb, Rapsöl, Senf, Essig, Essiggurken, Petersilie, Zwiebeln, Salz, Zucker und Pfeffer.</i>	<i>Die Semmelknödel machen wir aus Brotwürfeln, Eiern, Milch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zwiebeln, Rapsöl und Petersilie.</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 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 Konservierungsstoffe;