

... VON HAND MIT HERZ

 **gastromenü**

catering & events

www.gastromenue.de



14.10. – 18.10.2019	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Gemischte Rohkosttüte Kalbfleischküchle mit Bratensoße ^{A, C, G, I, J} Spätzle ^{A, C} Apfel-Rotkohl	Rinderbrühe mit Grießklöschen ^{A, C, G, I, J} 2 Hähnchen-Maultaschen mit Soße und Röstzwiebeln ^{A, C, G, I, J} Kartoffelsalat ^{I, J}	Gemischte Rohkosttüte Rinderbraten mit Soße ^{A, I, J} 1 Kartoffelknödel Erbsengemüse	Gemischte Rohkosttüte Puten-Wurstgulasch ^{A, I, J} Reis Gurkensalat ^{I, J}	Hühnerbrühe mit Gemüse und Nudeln Paniertes Hähnchenschnitzel mit Bratensoße ^{A, C, I, J} Pennnudeln ^{A, C,} Chinakohlsalat ^{A, C, I, J}
Menü 2	Gemischte Rohkosttüte 3 gebackene Kartoffel-Frisch-Käsetaschen mit Tomatendip ^{A, C, G, I, J} Bunter-Endiviensalat	1 Gemüse-Dinkel-Kartoffel-Käsefrikadelle in Paprikasoße ^{A, C, G, I, J} Kräuterreis glasierte Karotten ^{I, J}	Gemischte Rohkosttüte Heißer Vanille-Grießbrei mit Zimt-Zucker ^{G,} Apfelmus	Gemischte Rohkosttüte Geschmelzte Spätzle mit schwäbischen Linsen ^{A, C, I, J} Gurkensalat	Hühnerbrühe mit Gemüse und Nudeln ^{A, C, I, J} Blumenkohl in Käsesoße ^{A, G, I, J} Pennnudeln ^{A, C,} Chinakohlsalat ^{A, C, I, J}
Dessert	Mandarinenjoghurt ^G	Himbeer-Vanille-Milchshake ^G	Trauben	Schokopudding ^G	Möhren-Nuss-Schokokuchen ^{A, C, G, H}
Wissenswertes	<i>Unsere Fleischküchle machen wir aus frischem regionalen Schweine- oder Kalbfleisch mit Brot, Eiern, Petersilie, Zwiebeln und Gewürzen.</i>	<i>Die Frikadellen machen wir heute aus gekochtem Dinkel, Kartoffelwürfeln, Semmelwürfeln, Ei, Karotten, Sellerie, Lauch, Broccoli, Edamer, Emmentaler und Gewürzen.</i>			<i>In unserer Hühnerbrühe sind Lauch, Sellerie, Karotten, Broccoli, Zucchini und Nudeln.</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 Erdnusserezeugnisse; 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;