

... VON HAND MIT HERZ



catering & events

www.gastromenue.de



27.11.-01.12.2023	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rindfleischküchle mit Burgerdip A;C;E;F;I;J Hamburgersemml A;K Gurken-Tomatenscheiben	Hühnerfrikassee A;G;I;J Bio-Vollkornreis Blattsalat	Lachsfrikadelle mit Remoulade A;C;D;G;I;J Salzkartoffeln Glaciertes Karottengemüse	Kalbfleischbällchen in Rahmsoße A;C;G;I;J Kartoffelstampf G Chinakohlsalat	Hähnchengeschnetzeltes in milder Currysoße A;E;F;G;I;J;K Couscous A Brokkoli
Menü 2	Kartoffel-Käsegratin A;C;G;I;J Zuckermais	Heißer Vanille-Milchreis mit Zimt und Zucker G Bio-Apfelmus	Bio-Spaghetti mit Bio- Tomatensoße und Bio- Reibekäse A;C;G;I;J Glaciertes Karottengemüse	Knöpfle-Käsespätzle mit Rahm und Zwiebelschmelze A;C;G;I;J Chinakohlsalat	Frischkäse-Gemüseravioli mit Rahmratatouille A;C;G;I;J Brokkoli
Dessert	1 Tomate	Schokopudding G	1 Banane	Kuchen A;C;G;H	Müsliriegel
Wissenswertes				Die Kalbfleischbällchen sind aus frischem Kalbfleisch nach einem hauseigenen Rezept von unserem Metzgermeister Matze.	

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!