

... VON HAND MIT HERZ



catering & events

www.gastromenu.de



25.11. – 29.11.2019	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Kürbiscremesuppe A;G;I;J Paniertes Seelachsfilet mit Remoulade A;C;D;G;I;J Salzkartoffeln Karotten-Weißkraut-Rohkostsalat C;G;I;J	Rinderbrühe mit Quarkklöschen A;C;G;I;J Hühnerfrikassee A;G;I;J Brauner Reis Erbsen Zebrasalat	1 Karotte 2 kleine panierte Putenschnitzel mit Bratensoße A;C;I;J Fusilli A;C Bunter Wiesensalat	Kartoffel-Gemüsesuppe A;G;I;J 1 Rindfleischküchle mit Soße A;C;G;I;J Knöpflespätzle A;C Rahmkarotten A;G;I;J	½ Paprika Hähnchengyrosgeschnetzeltes in Kräuterrahmsoße A;G;I;J Spinat-Couscous A Endiviensalat
<b>Menü 2</b>	Kürbiscremesuppe A;G;I;J Vegetarische Spaghetti „Carbonara“ mit Ei, Parmesan und Käsesoße A;C;G;I;J Karotten-Weißkraut-Rohkostsalat C;G;I;J	Rinderbrühe mit Quarkklöschen A;C;G;I;J Rahmratatouillegemüse mit Hirtenkäse und Cashewkernen A;G;H;I;J Brauner Reis Zebrasalat	1 Karotte 1 paniertes Vegischnitzel mit Vegisoße A;C;G;I;J Fusilli A;C Bunter Wiesensalat	Kartoffel-Gemüsesuppe A;G;I;J 1 große Dampfnudel mit Vanillesoße A;C;G Apfelmus	½ Paprika Dinkel-Vollkorn-Käsespätzle mit Rahm und Röstzwiebeln A;C;G;I;J Endiviensalat
<b>Dessert</b>	1 Orange	Himbeer-Joghurt-Milchshake G	1 Banane	Schoko-Möhren-Nussmuffin A;C;G;H	Trauben
<b>Wissenswertes</b>	<i>Das Gratin backen wir mit Karotten, Paprika, Sellerie, Pastinaken, Erbsen, Eier, Kartoffeln, Edamer und Milch.</i>	<i>Im Rahm-Ratatouille sind Tomaten, Zucchini, Paprika, Auberginen, Zwiebel und Rahm.</i>	<i>Das Vegischnitzel machen wir aus Erbsen-Eiweiß und Fasern, Grünkohl, Haferflocken, Linsen, Leinsaat, Kartoffeln, Tomaten, Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Gewürzen und Semmelbrösel.</i>	<i>Die Rindfleischküchle macht unser Metzgermeister Mathias aus frischem regionalem Rindfleisch, Eiern, Semmelwürfeln, Zwiebeln, Petersilie und Gewürzen.</i>	<i>Die Kichererbsenbällchen machen wir frisch aus gekochten Kichererbsen, Kartoffeln, Semmelwürfeln, Vollei, Sellerie, Karotten, Broccoli, Zucchini, Paprika und Kräutern.</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 Erdnusszeugnisse; 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;