

... VON HAND MIT HERZ



catering & events

www.gastromenue.de



04.12.-08.12.2023	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Kalbsköttbullar in Preiselbeerrahmsoße <sub>A;G;I;J</sub> Kartoffelpüree <sub>G</sub> Bohnensalat <sub>I;J</sub>	Gebratenes Seelachsfilet mit Dillsoße <sub>A;G;I;J;D</sub> Weißer Bio-Reis Blattsalat	Feines Rindfleisch-Tomatenragout <sub>A;I;J</sub> Makkaronelli <sub>A;C</sub> Blumenkohl mit Brösel <sub>A;G</sub>	Gegrillte Hähnchenkeule mit BBQ-Soße <sub>A;E;F;I;J</sub> Kleine Ofenkartoffeln <sub>I;J</sub> Bio-Mais	Kalbsbraten mit Soße <sub>A;I;J</sub> Spätzle <sub>A;C</sub> Karottengemüse
<b>Menü 2</b>	Vollkorn-Dinkel-Ricotta-Birnen-Haselnussauflauf mit Vanillesoße <sub>A;C;G;H</sub> Mirabellenkompott	Kräuterrührei <sub>C</sub> Salzkartoffeln Rahmspinat <sub>A;G;I;J</sub>	Spaghetti mit Käsesoße <sub>A;C;G;I;J</sub> Blumenkohl mit Brösel <sub>A;G</sub>	Gebratene Kräuterschupfnudeln mit Ei und Bio-Tomatensoße <sub>A;C;I;J</sub> Bio-Mais	Spinat-Lasagne mit Hirtenkäse, Pinienkernen und Mozzarella <sub>A;C;G;H;I;J</sub> Karottengemüse
<b>Dessert</b>	1 Orange	1 Apfel-Haselnussjoghurt <sub>G;H</sub>	Hefe-Nikolaus <sub>A;C;G;H</sub>	1 Vanillepudding <sub>G</sub>	1 Birne
<b>Wissenswertes</b>		<i>Das Seelachsfilet ist reich an Eiweiß, B- Vitaminen und Mineralstoffen – die sehr wichtig sind für das Wachstum und die Entwicklung.</i>			<i>Der Kalbsbraten ist wegen seines zarten Fleisches und seines milden Geschmacks sehr beliebt. Dieser ist fettarm, ein wertvoller Lieferant von Mineralstoffen und Vitaminen und unterstützt das Wachstum und die Entwicklung.</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!