

... VON HAND MIT HERZ



catering & events

www.gastromenu.de



02.12. – 06.12.2019	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Gebrannte Grießsuppe <small>A;I;J</small> 6 Kalbs-Köttbullar mit Rahmsoße <small>A;C;G;I;J</small> Hörnlenudeln <small>A;C</small> Bohnensalat <small>I;J</small>	1 Karotte Gebratene Schupfnudeln mit Ei, Putenschinken und Tomatensoße <small>A;C;G;I;J;O</small> Zuckermais	Minestrone <small>A;C;I;J</small> Feines Rindfleischragout mit Tomaten und Karotten <small>A;I;J</small> Dinkel-Knöpflespätzle <small>A;C</small> Vitalsalat	½ Paprika Hähnchengeschnetzeltes in milder Currysoße <small>A;E;G;H;I;J;K</small> Couscous A Karotten-Rohkostsalat <small>C;G;I;J</small>	Hühnerbrühe mit Gemüse und Eierflocken <small>C;I;J</small> Kalbsbraten in milder Soße <small>A;I;J</small> Salzkartoffeln Gurkensalat <small>I;J</small>
Menü 2	Gebrannte Grießsuppe <small>A;I;J</small> 6 Vegi-Köttbullar in Gemüsesoße <small>A;C;G;I;J</small> Hörnlenudeln <small>A;C</small> Bohnensalat <small>I;J</small>	1 Karotte Linsen-Gemüsebolognese <small>A;I;J</small> Schupfnudeln <small>A;C</small> Bunter Endiviensalat	Minestrone <small>A;C;I;J</small> 1 Gemüse-Dinkel-Kartoffel-Käsefrikadelle mit Paprikasoße <small>A;C;G;H;I;J</small> Kartoffelpüree <small>G</small> Erbsengemüse <small>I</small>	½ Paprika Kaiserschmarren mit Mandeln, Rosinen und Vanillesoße <small>A;C;G;H</small> Apfelmus	Hühnerbrühe mit Gemüse und Eierflocken <small>C;I;J</small> Spaghetti mit Tomatensoße und Reibkäse <small>A;C;G;I;J</small> Gurkensalat <small>I;J</small>
Dessert	1 Apfel	1 Mandarine	Müsliriegel	1 Hefe Nikolaus <small>A;C;G</small>	1 Birne
Wissenswertes	<i>Die Kalbs-Köttbullar macht unser Metzgermeister Matthias aus frischem Kalbfleisch, Brot, Eiern, Sahne, Petersilie und Gewürzen.</i>	<i>In unserer Vegi-Bolognese sind Belugalinsen, Tomaten, Broccoli, Karotten, Sellerie, Zucchini und Olivenöl.</i>	<i>Die Vegi-Frikadellen machen wir aus gekochtem Dinkel, Kartoffelwürfeln, Edamer, Emmentaler, Brotwürfel, Karotten, Sellerie, Broccoli etwas Milch und Eiern.</i>		<i>Der Gurkensalat ist angemacht mit Zwiebeln, Dill, Petersilie, Senf, Essig und Rapsöl.</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 Eiererzeugnisse; 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;