

... VON HAND MIT HERZ

 **gastromenü**

catering & events

www.gastromenu.de



09.12. – 13.12.2019	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Pilz-Kräutersuppe <small>A;G;I;J</small> 1 Paar Wienerle <small>I;J;O</small> Spätzle <small>A;C</small> Linsen <small>A;I;J</small>	Rinderbrühe mit Nudeln <small>A;C;I;J</small> Gegrillte Hähnchenkeule mit Bratensoße <small>A;I;J</small> Hörnlenudeln <small>A;C</small> Karottensalat <small>C;G;I;J</small>	½ Paprika Kalbfleischküchle mit Soße <small>A;C;G;I;J</small> Vollkornreis Broccoli	1 Tomate Rinderbraten mit Soße <small>A;I;J</small> 1 Vollkorn-Semmelknödel <small>A;C;G;I;J</small> Weißkrautsalat <small>C;G;I;J</small>	Rinderbrühe mit Sternle <small>A;C;I;J</small> Paniertes Putenschnitzel mit Soße <small>A;C;I;J</small> Nudeln <small>A;C</small> Kartoffelsalat <small>I;J</small>
Menü 2	Pilz-Kräutersuppe <small>A;G;I;J</small> Pennenudeln mit Tomaten-Frischkäsesoße und Parmesan <small>A;C;G;I;J</small> Eisbergsalat	Rinderbrühe mit Nudeln <small>A;C;I;J</small> Spinat-Karotten-Rösti mit vegetarischer Rahmsauce <small>A;C;G;H;I;J</small> Kartoffelpüree <small>G</small> Zuckermais	½ Paprika Gemüse-Ricotta-Kartoffel-Käseauflauf mit Möhren-Kerbelsoße <small>A;C;G;I;J</small> Tomatensalat <small>I;J</small>	1 Tomate Heißer Milchreis mit Zimt-Zucker <small>G</small> Apfelsmus	Rinderbrühe mit Sternle <small>A;C;I;J</small> Spinat-Lasagne mit Tomaten und Mozzarella <small>A;C;G;I;J</small> Kartoffelsalat <small>I;J</small>
Dessert	1 Apfel	Schokopudding <small>G</small>	Beerenjoghurt <small>G</small>	1 Orange	Orangen-Joghurt-Milchshake <small>G</small>
Wissenswertes	<i>Habt Ihr es schon gewusst? Die Spätzle machen wir selbstverständlich selber und wir brauchen für 1kg Spätzle 18 Eier.</i>	<i>Die Vegi-Rösti machen wir aus frischem Spinat, Karotten, Kartoffeln, Petersilie, Eiern, Semmelwürfeln und etwas Milch.</i>		<i>Die Knödel machen wir aus getrockneten Vollkornsemmeln, Milch, Eiern, Zwiebeln, Petersilie und Gewürzen.</i>	<i>Den Milchshake machen wir aus frischer Milch und Joghurt vom Bauernhof Mäckle, Orangensaft und Schale und wenig Zucker.</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;