

Mensa



gastromenü

catering & events

www.gastromenü.de

27.05. – 31.05.19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kinder Menü	* 1 große Kalbsbratwurst ^{G,I,J} mit Bratensoße ^{A,I,J} Rahmkohlrabi ^{A,G,I,J} und Salzkartoffeln	(V) 2 Kartoffel-Käsebratlinge ^{A,C,G,I,J} Rahmratatouillegemüse ^{A,G,I,J} Rote-Betesalat	* 2 Kalbfleisch-Maultaschen ^{A,C,G,I,J} Tomaten-Gemüsebolognese ^{A,I,J} mit Reibkäse ^G überbacken bunter Chinakohlsalat ^{C,G,I,J}	*****	Brückentag
Vegetarisches Menü	Kräuter-Couscous ^A mit Paprika und Zucchini in milder Currysoße ^{A,E,F,G,I,J,K}	Apfel-Quarkauflauf ^{A,C,G} mit Schokosoße ^G und Pfirsichkompott	Gebratene Schupfnudeln mit Ei, Käse, Kräutern ^{A,C,G,I,J} Tomatensoße ^{A,G,I,J} bunter Chinakohlsalat ^{C,G,I,J}	<i>Christi Himmelfahrt</i>	
Dessert	Himbeerquark^G	Stracciatellaiooghurt^G	Gebackene Rohrnudel^{A,C,G}	*****	
Wissenswertes	<i>Die leckere Kalbsbratwürste macht unser Metzgermeister Mathias aus frischem Kalbfleisch, Scherbeneis, Salz und Gewürzen aber ohne sonstige Zusatzstoffe</i>	<i>Die Kartoffel-Käsebratlinge machen wir aus Kartoffelwürfel, Edamer, Emmentaler, Vollkornbrotwürfel, Eiern, gekochten Vollkorndinkel, Petersilien und Zwiebeln</i>	<i>Unser Chinakohlsalat wird bunt mit Radiccio, Endiviensalat und Karottenstreifen dazu gibt es Gartenkräuterdressing</i>		

Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

A = Weizen- Glutenhaltig; B = Krebstiere; C = Eier und Eiererzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; G = Milch und Milcherzeugnisse; H = Schalenobst (Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse, 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;

Fett & Kursiv= Menüempfehlung DGE

DE-ÖKO-006 V = Vegetarisch, * = ohne Schweinefleisch

Bio-Produkte sind entsprechend mit „Bio“ gekennzeichnet.

Änderungen vorbehalten. BW 78001

Frisch gekocht und lecker aus der Region