

Kindermenu



gastromenü

catering & events

www.gastromenü.de

08.04. – 12.04.19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kinder Menü	* Spaghetti Bolognese AC Rinderhackfleischsoße ALJ Reibkäse G bunter Salat CGIJ	* Hamburger (Rind) zum selber füllen ACGLJK mit Rohkostsalat CGIJ	4 Chicken-Hackfleischbällchen, Rahmsoße ACGLJ Spätzle AC Endiviensalat CGIJ	* Lachs-Gemüsebratling ACDDGIJ Dill-Sahnesoße AGIJ Salzkartoffeln Zuckermais	(V) 1 Pfannkuchen mit Gemüse, Linsen und Käse gefüllt, Joghurt Dip ACGLJ Karottensalat CG
Vegetarisches Menü	Spaghetti AC Tomatensoße AGIJ Reibkäse G bunter Salat CGIJ	Vegi-Burger zum selber füllen ACGLJK mit Rohkostsalat CGIJ	Dinkelpenne AC Belugalinsen-Gemüsebolognese, Reibkäse GAIJ Endiviensalat CGIJ	Blumenkohlcurry AEEFGIJK Vollkornreis bunter Salat CGIJ	Vollkorn-Ofenschlupfer mit Äpfeln, Haselnüssen, Mandeln ACGH Vanillesoße G
Dessert	Pfirsich-Karamellquark G	Obst	Pfirsichschnitzle	Erdbeer-Rahmjoghurt G	Schoko-Karotten-Muffin AGC
Wissenswertes	In unserem buntem Salat heute: Eissalat, Endiviensalat, Lollo Rosso, Navia, Gartenkräuter-dressing				

Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

A = Glutenhaltig; B = Krebstiere; C = Eier und Eierzeugnisse; D = Fisch und Fischzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnusszeugnisse; F = Soja und Sojazeugnisse; G = Milch und Milchzeugnisse; H = Schalenobst (Nüsse); I = Sellerie und Selleriezeugnisse; J = Senf und Senfzeugnisse; 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

Klein aber fein