

... VON HAND MIT HERZ



catering & events

www.gastromenue.de



04.03.-08.03.2024	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rindfleischküchle mit Burgerdip _{A;C;G;E;F;I;J} Hamburgersemmel _{A;K} Gurken-Tomatenscheiben	Hühnerfrikassee _{A;G;I;J} Bio-Vollkornreis Blattsalat	Lachsfrikadelle mit Remoulade _{A;C;D;G;I;J} Salzkartoffeln Glaciertes Karottengemüse _{I;J}	Kalbsfleischbällchen in Rahmsoße _{A;C;G;I;J} Kartoffelstampf _G Bio-Erbsen	Hähnchengeschnetzeltes in milder Currysoße _{A;E;F;G;I;J} Couscous _{A;I;J} Blattsalat
Menü 2	Kartoffel-Käsegratin _{A;C;G;I;J} Gurken-Tomatenscheiben	Heißer Vanille-Milchreis mit Zimt-Zucker _G Bio-Apfelmus	Spätzle mit Gemüserahmsoße _{A;C;G;I;J} Glaciertes Karottengemüse _{I;J}	Knöpfle-Käsespätzle mit Rahm und Zwiebelschmelze _{A;C;G;I;J} Bio-Erbsen	Bio-Spaghetti mit Bio-Tomatensoße und Bio-Reibekäse _{A;C;G;I;J} Blattsalat
Dessert	1 Tomate	Schokopudding _G	1 Banane	1 Stück Kuchen _{A;C;G;H}	1 Müsliriegel
Wissenswertes					<i>Der Couscous ist nicht nur lecker und vielseitig, sondern auch gesund. Er ist fettarm und liefert uns wichtige Nährstoffe.</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!