

... VON HAND MIT HERZ



**gastromenü**  
catering & events  
www.gastromenu.de

13.01. – 17.01.2020 Warm	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppe</b>	(V) Gebrannte Grießsuppe <small>A, J</small>	(V) Rinderbrühe mit Kräuter-Quarkklößchen <small>A, C, G, I, J</small>	(V) Schwarzwurzelcremesuppe <small>A, G, I, J</small>	(V) Gartenkräutersuppe <small>A, G, I, J</small>	(V) Broccolicremesuppe <small>A, G, I, J</small>
<b>Rohkost</b>	1 Karotte	½ Paprika	¼ Gurke ✗	1 Tomate	1 Karotte
<b>Dessert</b>	Mandarinenquark ✗ <small>G</small>	Schokomilchshake ✗ <small>G</small>	Apfeljoghurt <small>G</small>	Himbeerjoghurt ✗ <small>G</small>	Kuchen ✗ <small>A, C, G</small>
<b>Obst</b>	1 Apfel ✗	1 Mandarine ✗	1 Banane ✗	1 Orange ✗	Ananasschnitz
<b>Menü 1</b> + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	* Hähnchengulasch in Rahmsauce ✗ <small>A, G, I, J</small>	Gebratener Fleischkäse mit Zwiebelsoße ✗ <small>A, I, J, O</small>	Gebackene Seelachs nuggets mit Joghurtremoulade <small>A, C, G, I, J</small>	* 3 Cevapcici (Rind) in Tomaten-Paprikasoße ✗ <small>A, G, I, J</small>	1 große nackte Bratwurst mit Bratensoße ✗ <small>A, I, J, O</small>
<b>Menü 2</b> + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	(V) Vegigulasch in Gemüserahmsauce <small>A, G, I, J</small>	* Gebratener Kalbsfleischkäse mit Zwiebelsoße <small>A, I, J, O</small>	* Gebackene Chickennuggets mit Joghurtremoulade <small>A, C, G, I, J</small>	(V) 3 Vegi-Cevapcici in Tomaten-Paprikasoße <small>A, C, G, I, J</small>	* 1 große Kalbsbratwurst mit Bratensoße <small>A, I, J, O</small>
<b>Menü 3</b> + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat			(V) Gebackene Gemüse-Käse-Nuggets mit Joghurtremoulade <small>A, C, G, I, J</small>		
<b>Menü 4</b> Aufläufe & Gratins + 1 Gemüse oder Salat	Spaghetti mit Rindfleischbolognese und Reibekäse <small>A, C, G, I, J</small>	(V) Gemüse-Nudelauf mit Tomatensoße <small>A, C, G, I, J</small>		* Kalbfleischravioli mit Tomatensoße und Käse überbacken <small>A, C, G, I, J</small>	(V) Gemüse-Vollkornreispfanne mit Pilzen und Tomaten, Möhren-Kerbelsauce <small>A, G, I, J</small>
<b>Menü 5</b> Wochengericht + 1 Gemüse oder Salat	(V) Spaghetti in Tomatensoße und Reibekäse <small>A, C, G, I, J</small>	(V) Spaghetti in Tomatensoße und Reibekäse <small>A, C, G, I, J</small>	(V) Spaghetti in Tomatensoße und Reibekäse ✗ <small>A, C, G, I, J</small>	(V) Spaghetti in Tomatensoße und Reibekäse <small>A, C, G, I, J</small>	(V) Spaghetti in Tomatensoße und Reibekäse <small>A, C, G, I, J</small>
<b>Sättigungsbeilage 1</b>	Salzkartoffeln	Dinkelspätzle <small>A, C</small>	Salzkartoffeln	Kleine Ofenkartoffeln ✗	Hörnlenudeln ✗ <small>A, C</small>
<b>Sättigungsbeilage 2</b>	Reis ✗	Kartoffelpüree ✗ <small>G</small>	Spiralnudeln <small>A, C</small>	Kräuter-Vollkornreis	1 Rösti
<b>Gemüsebeilage</b>	Kohlrabigemüse	Gemüsemais ✗	Rahmspinat <small>A, G, I, J</small>	Grüne Bohnen	Blumenkohl ✗
<b>Salat</b>	Endiviensalat	Chinakohlsalat	Tomatensalat <small>I, J</small>	Rote-Bete-Apfelsalat <small>I, J</small>	Bunter Salat Italia
<b>Wochensalat</b> Ohne Suppe/ohne Dessert	* Spanischer Hirtensalat mit Gurke, Tomate, Oliven, Hirtenkäse, Hähnchenbrust und Paprikadressing <small>C, G, I, J</small>	* Spanischer Hirtensalat mit Gurke, Tomate, Oliven, Hirtenkäse, Hähnchenbrust und Paprikadressing <small>C, G, I, J</small>	* Spanischer Hirtensalat mit Gurke, Tomate, Oliven, Hirtenkäse, Hähnchenbrust und Paprikadressing <small>C, G, I, J</small>	* Spanischer Hirtensalat mit Gurke, Tomate, Oliven, Hirtenkäse, Hähnchenbrust und Paprikadressing <small>C, G, I, J</small>	* Spanischer Hirtensalat mit Gurke, Tomate, Oliven, Hirtenkäse, Hähnchenbrust und Paprikadressing <small>C, G, I, J</small>
<b>Sonderkost</b> Ohne Suppe/ ohne Dessert	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt
<b>Salatdressing</b>	Joghurt dressing 1 L <small>G, I, J</small>	Kräuter dressing 1 L <small>I, J</small>	Balsamic dressing 1 L <small>I, J</small>	Paprika-Sauerrahmdressing 1 L <small>G, I, J</small>	French dressing 1 L <small>G, I, J</small>
<b>Wissenswertes</b>	Die Grießsuppe kochen wir aus geröstetem Hartweizengrieß, Rapsöl, Gemüsebrühe, Lauch, Sellerie, Karotten, Zwiebeln und Petersilie.	In unserem Auflauf sind Hörnlenudeln, Milch, Ei, Erbsen, Mais, Karotten und Edamerkäse.	Die Joghurtremoulade machen wir aus Joghurt vom Bauernhof Mäckle, selbstgemachter Mayonnaise, Essiggurken, Petersilie, Senf und Gewürzen.	Die Cevapcici macht unser Metzgermeister Matthias aus Rindfleisch, Brotwürfeln, Ei, Zwiebeln, edelsüßem Paprika, etwas Rapsöl und vielen Gewürzen.	In unserer Gemüse-Vollkornreispfanne sind Erbsen, Karotten, Kürbis, Zuckermais, Champignon, Zwiebel und Tomaten.

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;

Die auf unserem Speiseplan mit dem DGE- Logo gekennzeichneten Komponenten entsprechen dem „DGE- Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und dem „DGE- Qualitätsstandard für Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert und ausgezeichnet

\*= ohne Schweinefleisch/ (V)= vegetarisch Änderungen vorbehalten

DE-ÖKO-006