

... VON HAND MIT HERZ



gastromenü
catering & events
www.gastromenu.de

11.11. – 15.11.2019 Warm	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	(V) Pilzrahmsuppe <small>A;G;I;J</small>	(V) Klare Gemüsesuppe <small>I;J</small>	(V) Sauerampfercremesuppe <small>A;G;I;J</small>	* Rinderbrühe mit Nudeln <small>A;C;I;J</small>	(V) Kartoffel-Lauchsuppe <small>A;G;I;J</small>
Rohkost	Rohkost	Rohkost	Rohkost	Rohkost ✗	Rohkost
Dessert	Himbeerquark ✗ <small>G</small>	Stracciatellajoghurt ✗ <small>G</small>	Schoko Kuchen ✗ <small>A;C;G;H</small>	Johannisbeer-Chia-Milchshake <small>G</small>	Pfirsichkompott ✗
Obst	1 Banane ✗ <small>A;E;F;I;J</small>	1 Mandarine ✗ <small>A;C;G;I;J</small>	1 Apfel ✗ <small>A;C;G;I;J</small>	1 Birne ✗ <small>A;C;G;I;J</small>	Weiße Trauben ✗
Menü 1 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	Currywurstgulasch ✗ <small>A;E;F;I;J</small>	* Rinderhacksteak, Hamburgersoße, Tomate, Gurke ✗ <small>A;C;G;I;J</small>	* Mildes Chili con Carne (Rind) mit Mais, Bohnen, Paprika ✗ <small>A;I;J</small>	* 6 Lachsklößchen in Dillsöße <small>A;C;G;I;J</small>	* Rinder-Pizza-Hacksteak mit Tomatensoße ✗ <small>A;C;G;I;J</small>
Menü 2 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	(V) Vegi-Currywurstgulasch <small>A;E;F;I;J</small>	(V) Gemüse-Linsensteak, Hamburgersoße, Tomate, Gurke <small>A;C;G;I;J</small>	(V) Mildes Chili sin Carne (Vegi) mit Perlgrauen, Mais, Bohnen, Paprika <small>A;I;J</small>	(V) Kräuter-Käserührei ✗ <small>C;I;J</small>	(V) Gemüse-Käse-Nuggets mit Tomatensoße <small>A;C;G;H;I;J;K</small>
Menü 3 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat		* Rinderhacksteak mit Bratensoße <small>A;C;I;J</small>			
Menü 4 Aufläufe & Gratins + 1 Gemüse oder Salat	* Spaghetti „Carbonara“ mit Putenschinken, Ei und Käsesoße <small>A;C;G;I;J;O</small>		* Lasagne mit Rinderhack, Tomaten und Mozzarella <small>A;C;G;I;J</small>	(V) Vollkorn-Ofenschlupfer mit Äpfeln, Haselnüssen, Karamellsoße <small>A;C;G;H</small>	* ½ Paprika mit Rinderhackfleisch gefüllt und Bratensoße <small>A;C;G;I;J</small>
Menü 5 Wochengericht + 1 Gemüse oder Salat	(V) Geschmelzte Dinkelknöpflespätzle mit Gemüselinsen <small>A;C;G;I;J</small>	(V) Geschmelzte Dinkelknöpflespätzle mit Gemüselinsen <small>A;C;G;I;J</small>	(V) Geschmelzte Dinkelknöpflespätzle mit Gemüselinsen <small>A;C;G;I;J</small>	(V) Geschmelzte Dinkelknöpflespätzle mit Gemüselinsen <small>A;C;G;I;J</small>	(V) Geschmelzte Dinkelknöpflespätzle mit Gemüselinsen <small>A;C;G;I;J</small>
Sättigungsbeilage 1	Reis	Hamburgersemmel ✗ <small>A;K</small>	Spinat-Couscous <small>A</small>	Salzkartoffeln ✗	Pennnudeln <small>A;C</small> ✗
Sättigungsbeilage 2	Hörnlenudeln ✗ <small>A;C</small>	Kartoffelpüree <small>G</small>	Vollkornreis ✗	1 Rösti	kleine Ofenkartoffeln
Gemüsebeilage	Erbsen ✗	Karottengemüse	Gebratene Kräuter-Zucchini	Rahmspinat <small>A;G;I;J</small> ✗	Broccoli
Salat	Rote-Betesalat <small>I;J</small>	Rohkostsalat <small>C;G;I;J</small>	Karotten-Krautsalat <small>C;G;I;J</small>	Apfelmus	Eisbergsalat ✗
Wochensalat Ohne Suppe/ohne Dessert	* Chefsalat mit Putenschinken, Ei, Emmentaler, Mais, Tomaten und Joghurt-Kräuter dressing <small>C;G;I;J;O</small>	* Chefsalat mit Putenschinken, Ei, Emmentaler, Mais, Tomaten und Joghurt-Kräuter dressing <small>C;G;I;J;O</small>	* Chefsalat mit Putenschinken, Ei, Emmentaler, Mais, Tomaten und Joghurt-Kräuter dressing <small>C;G;I;J;O</small>	* Chefsalat mit Putenschinken, Ei, Emmentaler, Mais, Tomaten und Joghurt-Kräuter dressing <small>C;G;I;J;O</small>	* Chefsalat mit Putenschinken, Ei, Emmentaler, Mais, Tomaten und Joghurt-Kräuter dressing <small>C;G;I;J;O</small>
Sonderkost 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
Salatdressing	Joghurtdressing 1 L <small>G;I;J</small> ✗	Kräuterdressing 1 L <small>I;J</small>	Balsamicodressing 1 L <small>I;J</small>	Paprika-Sauerrahmdressing 1 L <small>G;I;J</small>	Frenchdressing 1 L <small>G;I;J</small>
Wissenswertes	<i>Die Gemüse Linsen kochen wir aus braunen Linsen, Tomaten, Zwiebeln, Sellerie, Karotten, Erbsen, einer dunklen Mehlschwitze und einem Schuss Essig.</i>	<i>Unser Gemüse-Linsensteak machen wir aus Grünkohl, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten, Kartoffeln, Erbsen, Leinsaat, Haferflocken, roten Linsen, Rapsöl und Gewürzen.</i>	<i>In unserem Vegi-Chili sind heute Perlgrauen, Mais, Bohnen, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Cumin und viele Gewürze.</i>	<i>Die Lachsklößchen machen wir aus Wildlachsfilet, Brot, Eiern, Sahne und Kräutern.</i>	<i>In unserem Rinder. Pizzahacksteak ist Rindfleisch, Emmentalerwürfel, Brot, Ei und Italienische Kräuter.</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 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 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.