

... VON HAND MIT HERZ



gastromenü
catering & events
www.gastromenu.de

09.12. – 13.12.2019 Warm	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	(V) Pilz-Kräutersuppe <small>A;G;I;J</small>	* Rinderbrühe mit Nudeln <small>A;C;I;J</small>	* Geflügelcremesuppe <small>A;G;I;J</small>	(V) Tomaten-Möhrensuppe <small>A;G;I;J</small>	* Rinderbrühe mit Sternle <small>A;C;I;J</small>
Rohkost	1 Karotte ✗	¼ Gurke ✗	½ Paprika ✗	1 Tomate	1 Karotte
Dessert	Pfirsich-Mangoquark ✗ <small>G</small>	Schokopudding ✗ <small>G</small>	Beerenjoghurt ✗ <small>G</small>	Pfirsichschnitzle ✗	Orangen-Joghurt-Milchshake ✗ <small>G</small>
Obst	1 Apfel ✗	1 Kiwi	1 Banane	1 Orange ✗	1 Birne ✗
Menü 1 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	1 Paar Wienerle ✗ <small>I;J;O</small>	* Gegrillte Hähnchenkeule mit Bratensoße <small>A;I;J</small>	* Seelachsrikadelle mit Möhren-Kerbelsauce <small>A;C;D;H;I;J</small>	* Rinderbraten mit Soße <small>A;I;J</small>	Paniertes Schweineschnitzel mit Soße <small>A;C;I;J</small>
Menü 2 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	(V) Blumenkohl in Käsesoße <small>A;G;I;J</small>	* Hähnchenschnitzel in Bratensoße ✗ <small>A;I;J</small>	* Kalbfleischküchle mit Soße <small>A;C;G;I;J</small>	(V) Paprika-Karottengulasch <small>A;I;J</small>	* Paniertes Putenschnitzel mit Soße ✗ <small>A;C;I;J</small>
Menü 3 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	* Putenwurstgulasch <small>A;I;J;O</small>	(V) Spinat-Karotten-Rösti mit vegetarischer Rahmsauce <small>A;C;G;H;I;J</small>			
Menü 4 Aufläufe & Gratins + 1 Gemüse oder Salat			(V) Gemüse-Ricotta-Kartoffel-Käseauflauf mit Möhren-Kerbelsauce <small>A;C;G;I;J</small>	(V) Heißer Milchreis mit Zimt-Zucker ✗ <small>G</small>	(V) Spinat-Lasagne mit Tomaten und Mozzarella <small>A;C;G;I;J</small>
Menü 5 Wochengericht + 1 Gemüse oder Salat	(V) Pennenudeln mit Tomaten-Frischkäsesauce und Parmesan <small>A;C;G;I;J</small>	(V) Pennenudeln mit Tomaten-Frischkäsesauce und Parmesan <small>A;C;G;I;J</small>	(V) Pennenudeln mit Tomaten-Frischkäsesauce und Parmesan ✗ <small>A;C;G;I;J</small>	(V) Pennenudeln mit Tomaten-Frischkäsesauce und Parmesan <small>A;C;G;I;J</small>	(V) Pennenudeln mit Tomaten-Frischkäsesauce und Parmesan <small>A;C;G;I;J</small>
Sättigungsbeilage 1	Spätzle ✗ <small>A;C</small>	Hörlnudeln <small>A;C</small>	Salzkartoffeln	1 Vollkorn-Semmelknödel <small>A;C;G;I;J</small>	Nudeln ✗ <small>A;C</small>
Sättigungsbeilage 2	Salzkartoffeln	Kartoffelpüree ✗ <small>G</small>	Vollkornreis	Spätzle <small>A;C</small>	Kleine Ofenkartoffeln <small>I;J</small>
Gemüsebeilage	Linsen ✗ <small>A;I;J</small>	Zuckermais	Broccoli	Apfelmus ✗	Gebratene Zucchini <small>I;J</small>
Salat	Eisbergsalat	Karottensalat ✗ <small>C;G;I;J</small>	Tomatensalat ✗ <small>I;J</small>	Weißkrautsalat <small>C;G;I;J</small>	Kartoffelsalat <small>I;J</small>
Wochensalat Ohne Suppe/ohne Dessert	* „Cesar Salat“ mit Oliven, Tomaten, gebratener Hähnchenbrust, Grano Padano, Croutons und Cesardressing <small>A;G;I;J</small>	* „Cesar Salat“ mit Oliven, Tomaten, gebratener Hähnchenbrust, Grano Padano, Croutons und Cesardressing <small>A;G;I;J</small>	* „Cesar Salat“ mit Oliven, Tomaten, gebratener Hähnchenbrust, Grano Padano, Croutons und Cesardressing <small>A;G;I;J</small>	* „Cesar Salat“ mit Oliven, Tomaten, gebratener Hähnchenbrust, Grano Padano, Croutons und Cesardressing <small>A;G;I;J</small>	* „Cesar Salat“ mit Oliven, Tomaten, gebratener Hähnchenbrust, Grano Padano, Croutons und Cesardressing <small>A;G;I;J</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>Habt Ihr es schon gewusst? Die Spätzle machen wir selbst- verständlich selber und wir brauchen für 1kg Spätzle 18 Eier.</i>	<i>Die Vegi-Rösti machen wir aus frischem Spinat, Karotten, Kartoffeln, Petersilie, Eiern, Semmelwürfeln und etwas Milch.</i>	<i>Die Suppe kochen wir heute aus Hühnerbrühe, Hähnchenfleisch, Champignons, Lauch, Sellerie, Karotten und Milch.</i>	<i>Die Knödel machen wir aus getrockneten Vollkornsemmeln, Milch, Eiern, Zwiebeln, Petersilie und Gewürzen.</i>	<i>Den Milchshake machen wir aus frischer Milch und Joghurt vom Bauernhof Mäckle, Orangensaft und Schale und wenig Zucker.</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 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;

*= ohne Schweinefleisch/ (V)= vegetarisch

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