

... von Hand mit Herz

gastromenü
catering & events
www.gastromenue.de

Datum: 09.11.26 – 13.11.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe			(V) Klare Gemüsesuppe mit Grießklöschen A;C;G;I;J		
Menü	*Rindfleisch-Linsen-Gemüseböllchen in Rahmsoße A;C;G;I;J			*Hähnchenwienerle I;J;O	*2 Kalbsfleisch-Maultaschen mit Bratensoße A;C;G;I;J
Beilage	Kleine Rösti C			Spätzle A;C	Fussili A;C
Menü Vegetarisch	**(V) Makkaronelli A;C mit Rahmratatouillesoße A;G;I;J**	**(V) Rührei C;I;**	(V) Pancakes mit Karamellsoße A;C;G	(V) Vegi-Würstchen C;I;J	
Beilage		**Salzkartoffeln**		Spätzle A;C	
Salat oder Gemüse	Kohlrabigemüse	**Rahmspinat A;G;I;J**	Apfelmus	Bio-Salat	Bio-Rote-Betesalat I;J
Dessert oder Obst/Rohkost	Bio-Apfeljoghurt G	Bio-Banane		Linsen A;I;J	Bio-Mangoquark G

Allergene und deklarationspflichtige Zusatzstoffe: **A** = Weizen- Gluten; **Ar** = Roggen- Gluten; **Ah** = Hafer- Gluten; **Ad** = Dinkel- Gluten; **Ag** = Gerste- Gluten; **B** = Krebstiere; **C** = Eier und Eiererzeugnisse; = 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 Komponenten mit dem DGE- Logo entsprechen dem „DGE- Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE- Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

DE-ÖKO-006

= Vegan