

... VON HAND MIT HERZ

 **gastromenü**

catering & events

www.gastromenue.de



14.11.- 18.11.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen € 4,20 €	 *Rindergulasch mit Paprika A;I;J  Spätzle A;C   Bohnensalat I;J	 (V) Vegi- Köttbular mit Gemüserahmsoße A;C;G;I;J  Vollkorn-Hörnlenudeln A;C  Coleslaw Salat C;G;I;J	  (V) Soja-Linsen-Gemüsehaschee mit Tomaten A;F;I;J   Weißer Bio-Reis   Endiviensalat	 *Seelachsfilet gebraten mit Lauchsoße A;D;G;I;J   Salzkartoffeln   Chinakohlsalat	 (V) Spinat-Kirschtomaten-Linsen-Lasagne mit Tomaten und Mozzarella A;C;G;I;J   Gekochter Karottensalat I;J
Salatdressing	 Joghurdressing 0,5 L C;G;I;J			 Paprika-Sauerrahmdressing 0,5 L G;I;J	
Wissenswertes  = Vegan	<p><i>Den Rindergulasch kochen wir aus frischen Rindfleisch mit Tomaten, Tomatenmark, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Sonnenblumenöl, Weizenmehl, Maisstärke und Gewürzen.</i></p>		<p><i>Das Vegi-Haschee kochen wir aus Sojasplittern mit Tomate, Tomatenmark, Lauch, Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Weizenmehl, Maisstärke, Kräutern und Gewürzen.</i></p>		

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 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.

DE-ÖKO-006

Änderungen vorbehalten