

... VON HAND MIT HERZ



gastromenü

catering & events

www.gastromenue.de



KW 49/2022 05.12. – 09.12.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen € 4,20	(V) Bio- Käsespätzle mit Bio-Zwiebelschmelze A;C;G;I;J Chinakohlsalat	* Paniertes Seelachsfilet mit Joghurt- Remoulade A;C;D;G;I;J Salzkartoffeln Eisbergsalat	* Hähnchenschnitzel in Rahmsoße A;G;I;J Bio- Vollkornreis Bio- Erbsen	(V) 1 große Vegi- Bratwurst mit BBQ- Soße A;C;E;F;I;J Vollkorn- Hörnlenudeln A;C Paprika- Maissalat I;J	(V) Tomatenragout mit Linsen, Karotten und Champignons A;I;J 1 großer Kartoffelknödel I;J Rote- Bete- Apfelsalat I;J
Wissenswertes				<i>Den Salat machen wir heute aus Paprikawürfeln, Gemüsemais, Essig, Sonnenblumenöl, Salz, Zucker, Pfeffer und Kräutern.</i>	
= Vegan					

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