

... VON HAND MIT HERZ



catering & events

www.gastromenu.de



KW12/20.03.- 24.03.2023	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen € 4,20	* Rindfleisch-Linsen-Gemüseküchle mit Bratensoße A;C;G;I;J Spätzle A;C Endiviensalat	(V) Mildes Chili sin Carne mit Soja, Mais, Bohnen, Tomaten, Paprika A;F;I;J Bio-Vollkornreis Chinakohlsalat	* Gebackenes Seelachsfilet mit Remoulade A;C;D;G;I;J Salzkartoffeln Gurkensalat I;J	(V) Ravioli mit Gemüsefrischkäsefüllung mit Tomate und Käse überbacken A;C;G;I;J Rote-Bete-Apfelsalat I;J	(V) Gemüse-Linsen-Kartoffelbratling mit Kürbissoße A;C;G;I;J Vollkorn-Hörnleudeln A;C Bohnensalat I;J
Salatdressing		Kräuterdressing 0,5 L I;J			
Wissenswertes = Vegan	<p><i>Die Rindfleisch-Linsen-Gemüseküchle macht unser Metzgermeister Matze aus frisch gewolften Rindfleisch mit gekochten roten Linsen, Lauch, Sellerie, Karotten, Zwiebel, Paprika, Brotwürfeln, Eiern, Kräutern und 1 Gewürzen.</i></p>				<p><i>Die Kürbissoße kochen wir aus Gemüsebrühe mit Milch, Sahne, Kürbis, 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