

... VON HAND MIT HERZ



catering & events

www.gastromenu.de



KW 13/27.03.- 31.03.2023	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen € 4,20	(V) 2 Vegi-Würstchen C,I,J Spätzle A,C Linsen A,I,J	(V) Grünkern-Käse-Haselnuss-Pilzbratling mit Kürbisssoße A,C;G,H,I,J Vollkorn-Hörnlenudeln A,C Karotten-Weißkrautsalat C;G,I,J	(V) Bio-Linsen-Gemüse-Rahmragout mit weißen Bio-Reis A;G,I,J Blumenkohlsalat I,J	* Lachsnuggets mit Zaziki A;C;D;G;I,J Salzkartoffeln Bio-Erbsen	* 1 gegrillte Hähnchenkeule mit Bratensoße A;I,J Kleine Bio-Penne A;C Rote-Betesalat I,J
Salatdressing		Kräuterdressing 0,5 L I,J			
Wissenswertes	Die Vegi-Würstchen machen wir aus Eiweiß vom Hühnerei, Rapsöl, Vollkorn-Haferflocken, Gemüse und Gewürzen.				
= 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