

... VON H A N D M I T H E R Z



gastromenü
catering & events
www.gastromenue.de

14.12. – 18.12.2020 Warm	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Suppe (V) Gebrannte Grießsuppe Aw;I;J	Aw;C;G;I;J		Aw;G;I;J	Aw;G;I;J
Dessert Apfeljoghurt G	G	Schokopudding	Aw;Ad;Ah;G;Hh;Hm	Zimt-Buchtel Aw;C;G
Obst			1 Orange	
Menü 1 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat				Aw;I;J
Menü 2 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	* Rindfleischbolognese mit Reibekäse Aw;C;G;I;J			(V) Spinat-Käseravioli Aw;C;G;I;J
Menü 4 Aufläufe & Gratin + 1 Gemüse oder Salat		(V) Kaiserschmarren mit Mandeln, Rosinen und Vanillesoße Aw;C;G;Hm	(V) Pennenudeln mit Tomaten- Frischkäsesoße Aw;C;G;I;J	
Menü 5 Bio-Wochengericht + 1 Gemüse oder Salat	Aw;C;I;J	Aw;C;I;J	Aw;C;I;J	Aw;C;I;J
Sättigungsbeilage 1		Aw;C		Kleine Ofenkartoffeln I;J
Sättigungsbeilage 2	Makkaronelli Aw;C	G		Aw;C
Gemüsebeilage		Apfelmus		A;I;J
Salat		I;J	Endiviensalat	
Salatdressing			Joghurtdressing 1 L I;J;L	
Wissenswertes	Die Bolognese kochen wir aus frischem Rindfleisch, Zwiebeln, Tomaten, Rapsöl, Knoblauch, Kräutern und Gewürzen.	In unserer Bio-Linsenbolognese sind Bio-Tomaten, Bio-Zwiebeln, Bio-Paprika, Bio-Erbsen, Bio-Kohlrabi, Bio-Gewürze, Bio-Rapsöl und Bio-Linsen.	In unserem Nussmüslti sind Hafer-, Dinkel- und Roggenflocken, Mandeln, Haselnüsse, Birnenwürfel, etwas Zucker, Joghurt und Milch vom Bauernhof Mäckle.	Die Zimt-Buchtel bäckt unser Bäckermeister Bernd aus Weizenmehl, Hefe, Butter, Milch, Eiern, Zucker und Zimt.

Allergene und deklarationspflichtige Zusatzstoffe: **Aw** = Weizen-Gluten; **Ar** = Roggen-Gluten; **Ah** = Hafer-Gluten; **Ad** = Dinkel-Gluten; **Ag** = Gerste-Gluten; **B** = Krebstiere; **C** = Eier und Eiererzeugnisse; **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 Konservierungsstoffen; * = 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