


... VON HAND MIT HERZ

 **gastromenü**

catering & events
www.gastromenue.de



Rückmeldung bis Mittwoch 10:00 Uhr über die Stay-Informed App !

KW 04	Montag, 20.01.2025	Dienstag, 21.01.2025	Donnerstag, 23.01.2025
Dessert	 Bio-Beerenquark _G	Schokopudding _G	 Himbeerjoghurt _G
Obst / Rohkost	 1 Karotte	  1 Tomate	 Bio-Apfel
Menü 1 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	(V) Käsespätzle mit Rahm und Röstzwiebeln _{A;C;G;I;J}	*Hähnchengeschnetzeltes in milder Currysoße _{A;E;F;G;I;J;K}	 *Rindfleisch-Gemüseküchle mit Bratensoße _{A;C;G;I;J}
Menü 2 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	  (V) Paprika-Möhrengulasch mit weißen Bohnen _{A;I;J}	 (V) Vegetarischer Currywurstgulasch _{A;C;E;F;I;J;K}	(V) Spätzle mit vegetarischer Gemüserahmsoße _{A;C;G;I;J}
Menü 3 BIO Komplettmenü	*Penne _{A;C} mit Rindfleischbolognese _{A;G;I;J} und Gurkensalat _{I;J} Beerenquark _G	(V) Erbsen-Kartoffelsuppe _{A;G;I;J} Kleine Dampfnudeln _{A;C} mit Vanillesoße _G und Apfelmus	(V) Vegihack-Gemüse-Tomaten- Haschee _{A;I;J} mit Kartoffelstampf _G Apfel
Sättigungsbeilage 1	Kartoffelpüree _G	 Bio-Reis	 Bio-Kartoffelstampf _G
Sättigungsbeilage 2	 Vollkorn-Hörnlenudeln _{A;C}	  Couscous _A	Spätzle _{A;C}
Gemüsebeilage	Rahmkohlribigemüse _{A;G;I;J}	  Erbsen	 Grüne Bohnen
Salat	  Bio-Gurkensalat _{I;J}	 Blumenkohlsalat	  Karottensalat _{I;J}
Wissenswertes  = Vegan	<i>Die Vollkorn-Hörnlenudeln enthalten viele Nährstoffe, B-Vitamine und Eisen. Diese sind gut für die Haare und für das Immunsystem.</i>	<i>Das vegetarische Currywurstgulasch ist die leckere Alternative zu Fleisch. Die Basis unserer Vegi-Würste ist Hühnereiweiß, hinzu kommen feine Gewürze, Zwiebeln, Senf, Rapsöl und Jodsalz.</i>	<i>Die Rindfleisch-Gemüseküchle macht unser Metzgermeister Matze aus frischem Rindfleisch, viel Gemüse, Brotwürfeln, Eiern, Zwiebeln, Petersilie + Gewürzen.</i>