... von Hand mit Herz

gastromenü
catering & events
www.gastromenue.de

02.10.- 06.10.2023 Warm	Mittwoch	Donnerstag
Suppe	Kürbiscremesuppe A;G;I;J	Rinderbrühe mit Kräuterspätzle A;C;I;J
Dessert	Aprikosenquark G	
Obst		1 Banane
Menü 2 **+ 1 Sättigungsbeilage** **+ 1 Gemüse oder Salat**	*Hähnchenschnitzel in Rahmsoße A;G;I;J	
Menü 4 **Aufläufe & Gratins** **+ 1 Gemüse oder Salat**		(V) Vanillemilchreis mit Zimt-Zucker G
Sättigungsbeilage 1	Spätzle A;C	
Sättigungsbeilage 2		Apfelmus
Salat	Blattsalat	
Salatdressing	Balsamicodressing 0,5 L I;J;L	
Sonderkost **Ohne Suppe/ ohne Dessert**	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt
Wissenswertes = Vegan	*Der Quark in unserem Früchtequark enthält viel Eiweiß und Kalzium. Das Eiweiß ist wichtig für unseren Muskelaufbau und den Erhalt unserer Muskeln.*	

Allergene und deklarationspflichtige Zusatzstoffe: **A** = 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 Konservierungsstoffe; ***= ohne Schweinefleisch / (V)= vegetarisch;**

Die Komponenten mit dem DGE- Logo entsprechen dem „DGE- Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE- Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

DE-ÖKO-006

Änderungen vorbehalten