... VON HAND MIT HERZ













catering & events www.gastromenue.de

29.04.24- 03.05.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Warm				
Suppe	Kartoffelsuppe A;G;I;J	Klare Gemüsesuppe mit Nudeln	****	Spargelcremesuppe A;G;I;J
Dessert	Himbeerquark G	Stracciatellajoghurt G	****	
Obst			****	
Menü 1 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	*Rindfleischküchle mit Gemüse- Tomaten-Relish A;C;G;I;J		****	
Menü 4 Aufläufe & Gratins + 1 Gemüse oder Salat		*Pennenudeln mit Rindfleischbolognese und Reibekäse A;C;G;I;J	Tag der Arbeit	(V) Kaiserschmarren mit Mandeln und Vanillesoße A;C;G;H
Sättigungsbeilage 2	Kleine Ofenkartoffeln ı;J		****	
Gemüsebeilage	Zuckermais		****	Apfelmus
Salat		W Blattsalat	****	
Salatdressing		Joghurtdressing 0,5 L c;c;t;J	****	
Sonderkost Ohne Suppe/ ohne Dessert	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	****	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt
Wissenswertes Vegan	Die Ofenkartoffen liefern uns Vitamin C, Vitamin B und sind eine gute Kaliumquelle. Sind fettarm und leicht verdaulich.		****	Spargel gehört zum Frühling. Die Spargelcremesuppe ist reich an Protein, Ballaststoffen und enthält viele wichtigen Vitamine und Mineralien.