


... VON HAND MIT HERZ



 **gastromenü**
catering & events
www.gastromenu.de

21.10. - 25.10.2019 Cook & Chill	Montag 21.10.	Dienstag 22.10.	Mittwoch 23.10.	Donnerstag 24.10.	Freitag 25.10. nur Mensa Haus des Kindes
Suppe/Vorspeise	 * Hühnerbrühe mit Gemüse und Nudeln <small>A, C, I, J</small>	 (V) Gebrannte Grießsuppe <small>A, I, J</small>	 * Rinderbrühe mit Kräuter-Quarkklöschen <small>A, C, G, I, J</small>	Rohkosttüte	 (V) Gartenkräutersuppe <small>A, G, I, J</small>
Dessert	 Möhren-Nuss-Schokokuchen <small>A, C, G, H</small>	 Mandarinenquark	 Schokomilchshake <small>G</small>	 Apfeljoghurt <small>G</small>	 Himbeerjoghurt <small>G</small>
Menü 1 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	*Nudel-Hackfleischgratin (Rind) mit Käse überbacken <small>A, C, G, I, J</small>	Spaghetti mit Rindfleischbolognese und Reibkäse <small>A, C, G, I, J</small>	Gebratener Fleischkäse mit Zwiebelsoße <small>A, I, J, O</small>  Kartoffelpüree <small>G</small>	 * Gebackene Seelachs nuggets mit Joghurtremoulade <small>A, C, G, I, J</small>  Salzkartoffeln	 * 3 Cevapcici (Rind) in Tomaten-Paprikasoße <small>A, C, I, J</small> Kräuter-Vollkornreis
Menü 2 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	(V) Geschmelzte Spätzle mit schwäbischen Linsen <small>A, C, I, J</small>	(V) Spaghetti mit Tomatensoße und Reibkäse <small>A, C, G, I, J</small>	(V) Gemüse-Käse-Nudelauflauf mit Tomatensoße <small>A, C, G, I, J</small>	(V) Gebackene Gemüse-Käse-Nuggets mit Joghurtremoulade <small>A, C, G, I, J</small> Rahmspinat <small>A, G, I, J</small>	(V) 3 Veggie-Cevapcici in Tomaten-Paprikasoße <small>A, C, I, J</small> Kräuter-Vollkornreis
Salat/Rohkost	 Chinakohlsalat	 Endiviensalat	Rohkosttüte	 Tomatensalat <small>I, J</small>	Rote-Bete-Apfelsalat <small>I, J</small>

Allergene und deklarationspflichtige Zusatzstoffe: Aw = 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 Erdnüssezeugnisse; 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;

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.