



gastronews

Neuheiten & Aktuelles von **gastromenü Ulm** – catering & events

Ausgabe 33
Mai 2013

Preisrätsel
auf S. 4 ...



INHALT:

Schlaue Kinder essen richtig 1

Qualitätsgarantie 1

Unser Partner:
Brennerei Feller 2

gastroplitter und
„Auf ein Wort“
von Thomas Eifert 2

inbalance 3

Umweltpreis für das LAGO 3

Gärtnerglück im BellaVista 3

Hätten Sie es gewusst? 3

Il Gelato Cremoso 3

Unser Mitarbeiterteam 4

Lieblingsrezepte
Spargel mit Schinken 4

Das Gewinnspiel 4

Schlaue Kinder essen richtig - Fit für den Tag

Gesunde Ernährung wird clever verpackt

Die zahlenmäßige Entwicklung im Bereich Kindermenü nimmt bei **gastromenü** durch die unterschiedlichen Ganztagsangebote an Kindergärten, Kindertagesstätten und Schulen einen rasant ansteigenden Verlauf. Waren es 2008 noch 800 Kinder, die ihr gesundes Mittagessen von unseren **gastromenü**-Köchen bekamen, sind es vier Jahre später bereits über 2000 Kinder täglich. Frische, ausgewogene und an den Bedürfnissen der Kinder orientierte Mittagsmenüs setzen sich durch.

Gesunde Ernährung, die raffiniert verpackt ist, liefert unseren kleinen Kunden alle Bausteine, die sie für ihr Fundament einer gesunden Entwicklung brauchen.

„Wir überlassen nichts dem Zufall“, ist das Leitmotiv von **gastromenü** in puncto Kindermenü: seit einem halben Jahr werden alle Sorten der großen Nudelfamilie in unserer Pastamanufaktur im Ulmer Donautal hergestellt. Mit besten regionalen Rohstoffen und der fachlichen Küchenkompetenz entstehen Pastaprodukte, die den Wunsch nach einer großen Pasta-Woche laut werden lassen; so anlässlich des Küchenbesuches

Frische Pasta ist der Renner

im Donautal von den Kindern der Kita Wielandstraße und der Wunschzettel-Besprechung.

Ausgesuchte Rohstoffe von bester Qualität,



Hmm – lecker – in Gesellschaft schmeckt es doch gleich viel besser!

sind Zeichen unserer Verantwortung für unsere jüngsten Tischgäste und für den nachhaltigen Umgang mit heimischen Ressourcen. Bodenständig und traditionell Produkte aus unserer Region zu vollwertigen Mittagsmenüs zu verarbeiten, ist nicht altmodisch – sondern höchst modern, wie wir meinen.

Die Ernährungswissenschaftlerin Dr. Friederike Preiß, die unseren Kinderspeiseplan immer im Auge behält, hat speziell für unsere kleinsten Esser eine Ernährungsgrafik erstellt. Hier wird der Tagesbedarf in kleine

Ernährungslehre für die Kleinsten

Felder aufgeteilt, nach den Mahlzeiten mit Buntstiften ausgemalt und schon wissen selbst die Kleinsten, was heute noch fehlt, oder dass der Bereich „Süßes“ bereits gut abgedeckt ist.

Mit der Aktion „Wunschmenü“ ist ein weiterer Schritt in Richtung verantwortungs-

volles Essen gelungen. Immer dienstags gibt es ein Wunschmenü, jeweils ausgesucht von einer Einrichtung. Da heißt es nicht nur auf seinen eigenen Gaumen oder Bauch zu hören, denn hier hat man dann Verantwortung für über 2000 kleine und größere Kinder in den verschiedensten Einrichtungen.

Sich mit dem Thema gesunde Ernährung beschäftigen, nicht nur konsumieren, ist Teil unserer Philosophie. Essen ist mehr, als satt werden – sich und auch anderen mit gesundem Essen etwas Gutes tun ist einfach clever! Ohne gesunde, ausgewogene und vielseitige Ernährung läuft der Motor im Oberstübchen einfach nicht rund und vielleicht nicht so schnell, wie er könnte.

Unser Küchenchef Helmut Bohner bringt es auf den Punkt: Aus besten Rohstoffen von engagierten Mitarbeitern gekochte Menüs machen es leicht, auf Geschmacksverstärker und Instantprodukte zu verzichten.

Wir lieben Menschen und unseren Beruf – so einfach ist das.

Qualitätsgarantie durch Regionalität

Unser Versprechen an unsere Kunden

„... rund 50 000 Tonnen Fleisch zurückgerufen.“ So und ähnlich beginnen zur Zeit viel zu viele Zeitungsartikel, die sich auf Lebensmittelskandale beziehen. Das Vertrauen der Verbraucher in die Lebensmittelbranche ist momentan ziemlich erschüttert und aus diesem Grund möchten

wir Ihnen an dieser Stelle noch einmal versichern, dass **gastromenü** sich ganz bewusst von solchen Machenschaften distanziert. Wir beziehen keine Fertigprodukte, sondern stellen Saucen, Suppen, Salate, Teigwaren, Fleisch- und Hackfleischprodukte sowie Wurstwaren täglich in der hauseigenen

Manufaktur her. Unser regional erzeugtes Rind- und Schweinefleisch kaufen wir ausnahmslos und direkt bei unserem Nachbarn, dem Ulmer Schlachthof, ein. Diese ehrliche Qualität kostet zwar etwas mehr Geld, aber die Lebensmittel für die wir bürgen, sind jeden Cent wert.

Impressum / Herausgeber:

gastromenü GmbH
Steinbeisstr. 7
89079 Ulm
Telefon 0731/ 9 46 11-0
www.gastromenu.de
info@gastromenu.de

Redaktion: Freya Schmid
Layout: Designbüro Bauer, Ulm

Brennerei Roland Feller

Ein regionales Unternehmen mit langer Tradition



Schnapsbrennen ist Vertrauenssache! Spirituosen bester Qualität, hergestellt aus naturbelassenem heimischen Obst, dies bietet die Brennerei Feller. Edle Brände und fruchtige Liköre von hervorragender Qualität und mit bestem Geschmack. Hört sich fast wie ein Werbeslogan an, aber es ist Tatsache!



Ein Blick auf die Brennanlage

Die Schnapsbrennerei hat in der Familie Feller eine sehr lange Tradition: schon 1820 besaß sie das Brennrecht. Damals war die Familie noch in Balzholz bei Nürtingen ansässig.

Die Brennerei Feller in Regglisweiler bei Dietenheim im Alb-Donau-Kreis wurde dann 1903 von August Feller gegründet. Heute führt Roland Feller die Brennerei bereits in der vierten Generation. Langjährige Tradition und neue Erfahrungen lassen Können und Wissen immer weiter reifen.

Ausgezeichnete Destillate

Das Obst, das zu den feinen Tropfen verarbeitet wird, stammt von naturbelassenen Streuobstwiesen der Region. Und diese Qualität wird belohnt: Roland Feller versteht sein Handwerk und wurde für seine edlen Destillate und fruchtigen

Liköre in den letzten Jahren und Jahrzehnten zahlreich prämiert und ausgezeichnet. Besonders stolz ist er auf die Auszeichnung zur sechstbesten Kleinbrennerei in Baden-Württemberg in diesem Jahr.

LAGO-Nussler aus der Brennerei Feller

Rund 30 verschiedene Destillate werden von Feller angeboten. Das Repertoire der Brände reicht von Apfelbrand, Quittenbrand, Schokogeist, Fellers Birne und Schwarzer Johannisbeere bis zum Haselnuss-Brand, den man unter anderem auch im Restaurant LAGO unter dem Namen „Nussler“ findet. Die Brände werden durch die Likörsparte - von Feigenlikör über Pflümlü, Blüten- und Ingwer-Kräuter-Likör – und eine kleine feine



Der beliebte LAGO-Nussler aus Haselnüssen



Das Design der Flaschen rundet das edle Sortiment ab

Whisky-Produktion ergänzt. Seit kurzem wird ein Single Malt Whisky, 6-fach gebrannt und in Bourbon-Fässern gelagert angeboten, sowie ab Juli 2013 ein Whisky Single Grain, gelagert im Portwein-Fass.

Lohnbrennen für jedermann

Nun gibt es aber den ein oder anderen, der sein eigenes Schnäpsle haben möchte. Hier ist er bei Fellers goldrichtig, denn natürlich kann man auch sein eigenes Obst bringen und brennen lassen. In der Brennerei wird vorbereitet, gemischt und der ganz private edle Tropfen gebrannt oder aber auch bereits eingemischtes Obst destilliert. Neugierig geworden? Mehr Infos zum Schaubrennen, hofeigenem Schnapsladen und zur Brennerei finden Sie im Internet unter www.brennerei-feller.de.

gastro**splitter**

Blicke in die gastro-Welt

Ein Kompliment ist wie ein Sandwich... zwischen zwei Alltäglichkeiten etwas Besonderes.

Marlene Dietrich

Hoher Besuch in Ulm: Sterne- und Fernsehkoch **Stefan Marquard** rechts mit seiner „Küchenbande“ – den Ulmer Miniköchen und unten mit LAGO-Küchenchef Klaus Buderath.



„Unsere“ Miniköche Ulmer Spatzen haben im Mai erfolgreich ihre IHK-Prüfung abgelegt und beenden im Juli ihre Ausbildung im LAGO.



Auf ein Wort

Lebensmittelskandale

Man kann in schöner Regelmäßigkeit darauf warten – ein neuer Lebensmittelskandal. Mal sind es angebrütete Eier verarbeitet in Teigwaren, mal keimbelasteter Fisch oder Krustentiere und jetzt undeckiertes Pferdefleisch in Lasagne und Hackfleischprodukten von Fertigenü-Herstellern. Die Liste der Möglichkeiten, wie Lebensmittel gepanscht werden können, würde sich deutlich verlängern lassen und der zumeist vom Lebensmittelhandel erzeugte Preisdruck auf die Hersteller treibt Stilblüten. Durch die Verunsicherung der Verbraucher stehen alle Lebensmittelproduzenten plötzlich unter Generalverdacht. Auf die kürzlich im Radio gestellte Frage: „Trauen Sie noch irgendjemandem bei der Herstellung von Lebensmitteln oder Speisen?“, antwortete ein viel zu großer Teil der Anrufer mit eindeutigen Nein. Was für eine Tragödie! Nur aus diesem Grund möchte ich

Ihnen heute nochmals versichern, dass wir von **gastromenü** Ulm uns ganz bewusst von solchen skrupellosen Machenschaften distanzieren. Unsere hauseigene Metzgerei, die wir seit 1969 betreiben, kauft ausschließlich am Ulmer Schlachthof ein, wir stellen Saucen, Suppen, Salate, Teigwaren, Fleisch- und Hackfleischprodukte sowie Wurstwaren im Ulmer Donautal täglich selbst her. Unsere hausgemachte Lasagne ist mit frischem Nudelteig, hausgemachter Bolognese- und Bechamelsauce, Emmentalerkäse und knackigem Gemüse stets ein Genuss, den wir selbst gerne essen, wie im Übrigen alles, das wir herstellen.



Diese ehrliche Qualität kostet etwas mehr Geld, aber die Lebensmittelqualität, für die ich mich mit meinem Namen verbürge, ist jeden Cent wert. Genießen Sie unsere täglich frisch hergestellten Menüs, Wurstwaren und Snacks, denn Sie können sich wie immer auf uns verlassen!

Thomas Eifert
Geschäftsführer



BEST 2012 Gastgeberqualität & Kontinuität: Das ASYS Casino-Team um Rainer Gastel



BEST 2012 Gastgeberqualität & Kontinuität: Rifag-Winkler Casino Team um Maria Guha



BEST 2012 Einsatzbereitschaft: Filialspringerin Marion Rieder



inbalance - das Menü für mehr Ernährungsbewusstsein

Dr. Friederike Preiß berichtet regelmäßig über Neuigkeiten des inbalance-Programms



Dr. Friederike Preiß,
Diplom-Ernährungs-
wissenschaftlerin

Endlich ist er da! Der langersehnte Frühling, auf den wir ALLE nach dem langen und seit Jahrzehnten lichtärmsten Winter so sehr gewartet haben. Nicht, dass der Winter auch seine schönen Seiten haben kann, aber das Frühjahr ist eben doch reizvoller, wenn es blüht und sprießt und die Natur sich in voller Blütenpracht zeigt.

Da geht es uns Menschen doch auch um einiges besser. Wir haben viel mehr Lust uns zu bewegen. Man kann es kaum mehr erwarten, die erste Radtour zu machen oder die Joggingschuhe wieder

hervorzuholen. Die Motivation sich gesünder zu ernähren, kommt einem urplötzlich in den Sinn und man freut sich auf leckere leichte Kost, um so auch dem Winterspeck den Kampf anzusagen. Aber trotz den frühlingshaften Gefühlen bekommt man nicht selten eine unendliche Müdigkeit und Antriebslosigkeit, im Volksmund nennt man dies „Frühjahrs Müdigkeit“. Gerade jetzt, wenn wir den Winter hinter uns haben und voller Tatendrang in das Frühjahr starten möchten!

„Ganz normal“, erklären die Wissenschaftler dieses Phänomen. Unser Körper braucht eben seine Zeit, bis sich der Stoffwechsel an die wärmeren Temperaturen wieder angepasst hat. Erschwert wird diese Anpassung beim einen oder

andern noch durch die Zeitumstellung. Halten Sie dagegen! Mit Sport und regelmäßiger Bewegung im Freien. Aktivieren Sie den Stoffwechsel mit viel Flüssigkeit, am besten Wasser oder stark verdünnte Saftschorle, und genießen Sie eine vitamin- und mineralstoffreiche Kost. Hier bietet sich vor allem für die Mittagszeit das leichte inbalance Menü an. Dieses Menü ist nun seit einem Jahr im Programm von **gastromenü** und mit Freude kann man berichten, dass die Akzeptanz dieses Menüs überdurchschnittlich hoch ist. Die Kunden bewerten es mit einer sehr hohen Zufriedenheit.

Mit der Lust im Frühjahr auf leichte und vitalstoffreiche Kost, kommt mit den ersten warmen Tagen auch die Sommerfreude auf ein leckeres Eis. Und das ist auch gut

so. Einen ganz besonderen Genuss bieten hier Eisspezialitäten aus eigener Herstellung, so wie bei **gastromenü** auch. Petra Bühler, Produktionsleiterin bei **gastromenü** zaubert herrliche Eiskreationen mit leckeren Zutaten wie Buttermilch, Schokolade und Haselnüssen, Obstsorten wie Erdbeeren, Bananen oder Blutorange und manchmal sogar Karotten. Das Ganze selbstverständlich ohne Farbstoffe, ohne Konservierungsstoffe und ohne künstliche Aromen. Einfach genial und vor allem, da weiß man was drin ist! Diese köstlichen Eissorten kann man einfach nur genießen.

Ich wünsche Ihnen eine genussvolle Sommerzeit!
Ihre Friederike Preiß

Umweltpreis in Gold für das LAGO

Nachhaltigkeit und Einsatz regionaler Produkte sichern den Erfolg

Eines der Kriterien für diese Preisverleihung ist ausdrücklich die Verwendung regionaler oder fair gehandelter Produkte.

Uns wurde der Umweltpreis in Gold durch Gunther Egner von der Dehoga Baden-Württemberg überreicht.

Thomas Eifert, Chef der **gastromenü**-Firmengruppe, hat schon seit vielen Jahren die Leidenschaft für regionale Produkte entdeckt und befasst sich seit geraumer Zeit noch intensiver mit der eigenen Herstellung hochwertiger, ursprünglicher Lebensmittel wie Brot, Bier und der Herstellung von Marmeladen, die bei ihm noch „Gsälz“ heißen.

Die hauseigene Pastamanufaktur stellt einen weiteren Meilenstein in der Eigenproduktion des Unternehmens dar. Selbst der naturtrübe Apfelsaft der Restaurants LAGO und BellaVista stammt von eigenen Streuobstwiesen und wird in Mehrwegbügelflaschen abgefüllt.



Urkunde der Umwelt-Auszeichnung in Gold

Das LAGO-Restaurant mit Chefkoch Klaus Buderath greift das Thema auch in der Speisekarte mit der Menülinie „Heimat“ auf. Dafür werden nur Erzeugnisse aus Baden, Württemberg und Bayerisch-Schwaben verwendet.

Gäste des LAGO-Hotels können ein „klimaneutrales Wochenende“ buchen und Natursee und Klimaküche genießen.

II Gelato Cremoso

Saisonstart für hausgemachte Schleckereien

Leckerer Speiseeis lässt die Herzen von Groß und Klein schmelzen. In der **gastromenü**-Manufaktur im Ulmer Donautal wird Frucht- und Milchspeiseeis aus besten frischen Zutaten hergestellt. Hierzu zählen neben Milch, Sahne, Zucker und Ei reichlich frische Früchte. Für uns selbstverständlich, werden keine Farb- oder Konservierungsstoffe eingearbeitet, was bedeutet, dass immer nur für den kurzfristigen Bedarf frisch produziert wird. Möchten Sie dabei einmal

zuschauen? Dann verwenden Sie den QR-Code oder schauen Sie auf unsere Website. Ein kurzer Trailer zeigt Ihnen die hauseigene Herstellung von köstlich leckerem Speiseeis.



Gärtnerglück

Köstliche Abende hoch oben

Unter dem Motto „Im Garten feiern kann jeder – über den Dächern von Ulm nur wir!“ veranstaltet das BellaVista direkt in der Stadtmitte im vierten Stock vegetarische Gärtnererevents. An einem lauen Sommerabend können Sie nach Empfangscocktail, Vorspeisenbuffet, knackigem Grillgemüse, rotem Thaicurry und Pasta aus dem Parmesanlaib – alles fleischlos – noch ein süßes Schlaraffenland im Kerzenlicht genießen. Dazu haben Sie Terrassenflair und einen grandiosen Blick auf Münster und Münsterplatz! Appetit bekommen? Dann reservieren Sie Ihren Platz gleich unter www.bellavista-ulm.de oder 0731.6026966. Wir freuen uns auf Sie!

BELLA VISTA
café bar events

TERMINE 2013

27. Juni · 22. August · 24. Oktober

Sommerausflug *Herbstbank*

Beginn 19.30 Uhr

Jeder Gast im Gärtneroutfit oder mit witzigen Gartenaccessoires erhält eine Überraschung!

Hätten Sie es gewusst?

Was gilt für die Ritter am Rost?

Jetzt beginnt sie wieder, die Freiluft-Kochsaison, sprich das Grillen.

Ob Gasgrill, Kohlegrill, Kugelgrill oder BBQ-Bombe – jeder will jetzt Fleisch, Fisch



und/oder Gemüse im Freien genießen. Glücklicherweise, der einen eigenen Garten besitzt, denn es gibt kuriose Entscheidungen, wenn es an den Nachbarschaftsschutz geht. In Bayern darf man fünfmal pro Jahr (!) grillen, in Rheinland-Pfalz gilt einmal im Monat von April bis September und im Grillland Baden-Württemberg entschied das Landgericht auf drei Abende oder sechs Stunden im Jahr!

Vielleicht ist das beste Mittel alle Nachbarn einzuladen und gemeinsam schöne, harmonische Grillabende zu genießen. Denn wer mitfeiert, hat keinen Grund sich zu beschweren!

Unser Mitarbeiterteam

Einige Portraits unserer hochmotivierten Kollegen

Heute stellen wir Ihnen hier zuerst einmal ein ganzes Team vor: das Casino-Team von Steca in Memmingen. Der **Kantinenleiter** und Koch **Daniel Botzenmaier** bildet seit November 2012 mit seinen beiden Kolleginnen Daniela Heimlich und Angelika Michel „eine kleine Familie“, wie sie selbst sagen. Daniel Botzenmaier war schon vier Jahre in der Steca-Kantine und wurde von **gastromenü** als bewährter Mann übernommen.



Die zweite im Bunde ist **Daniela Heimlich**. Die **Casinomitarbeiterin** ist gelernte Chemielaborantin und kommt aus Tübingen. Im Memminger Umland fühlt sie sich sehr wohl und erkundet es in ihrer Freizeit mit

ihrem Hund. Zur Komplettierung der Mannschaft fehlt uns noch die **Kantinenmitarbeiterin Angelika Michel**, die als gelernte Hauswirtschafterin bereits reichlich Erfahrungen



in der Gemeinschaftsverpflegung gesammelt hat. Ihr Hobby ist ihr Enkelkind, dem sie jede freie Minute widmet. Das Steca-Team versteht sich sehr gut miteinander und arbeitet prima zusammen, daher verbingen die drei auch einige freie Zeit miteinander. Daraus hat sich dann ein fixer Termin pro Woche entwickelt: die drei besuchen nämlich wöchentlich gemeinsam eine WeightWatchers-Gruppe. Gegenseitige Motivation garantiert!

Wir bleiben diesmal „in der Küche“ und stellen noch zwei Kollegen aus diesem Bereich vor: in fast allen Casinos anzutreffen ist seit September 2011 **Stephan Lühr, Bereichsleiter Operating**. Der gebürtige Niedersachsen steht den Casino-Köchen nicht nur in allen Qualitätsfragen und betriebswirtschaftlichen Anliegen zur Seite, sondern nimmt auch Hygienekontrollen nach HACCP vor und ist für die Personalentwicklung in den Casinoküchen verantwortlich. Stephan Lühr lernte den Kochberuf von klein auf im Elternhaus kennen und absolvierte so auch seine Ausbildung mit Bravour. Es folgten



der Hotelbetriebswirt mit Ausbildereignung, Selbstständigkeit und einige Berufsför-

bildungen, bis der leidenschaftliche Wanderer und Radler zu **gastromenü** nach Ulm kam. Übrigens: von ihm stammt auch das Lieblingsgericht!

Nun kommen wir noch zu einem weiteren



jungen Küchenkollegen: **Mathias Geiger**. Er ist seit Juni 2012 **Kantinenleiter** bei KaVo Biberach und hat nach seiner Kochausbildung in Tübingen einige Küchen im In- und Ausland kennengelernt. Nach seinen Hobbys gefragt, sagt er lachend: „Familie mit zwei kleinen Kindern, ein Haus und ein Garten sind 99% Freizeit! Das eine Prozent gehört noch der HeavyMetal-Musik“. Kleiner Trost – die Kinder werden ja auch größer.

Lieblingsgerichte: Stephan Lühr und frühlingsfrischer Spargel

Sonnenschein, Balkonluft und eine spontane Antwort – Spargel am besten frisch vom Feld ist sein Favorit



Spargel mit Schinken und Sauce hollandaise – wer kann da schon nein sagen? Die Sauce erfordert etwas Geschick, aber der Aufwand lohnt sich! Dazu empfiehlt unser Koch einen gut gekühlten Grauburgunder. Lassen Sie es sich schmecken – bei Sonnenschein und Frühlingsluft! Guten Appetit.

Zutatenliste für vier Personen:

1 kg Kartoffeln, 2 kg frischen Stangenspargel, 1 Zitrone, 1 TL Zucker, 250 g Butter, 4 Eigelb, 6 EL Weißwein, 400 g hauchdünn geschnittenen Papenschinken (feiner milder Holsteiner Katenschinken), Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln dünn schälen und rund 20 Minuten in Salzwasser garen.
2. Den Stangenspargel dünn schälen und portionsweise bündeln. Ca. 15 Minuten in leicht gesalzenem Wasser mit einer Zitronenscheibe und Zucker kochen.
2. Für die Sauce hollandaise die gewürfelte Butter in einem Topf „klären“, d.h. leicht köcheln lassen, bis sich das Molkeneiweiß am Topfboden absetzt. (Eilige lassen sie einfach nur schmelzen.) Die Butter vorsichtig abseihen und etwas abkühlen lassen. Eigelbe mit Weißwein, etwas Zitronensaft und einer Prise Salz in einer Metallschale

verrühren und über einem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen cremig aufschlagen. Butter und Eimasse sollten anschließend etwa gleich warm sein. Die Schale vom Wasserbad nehmen und nun nach und nach, zuerst teelöffelweise später etwas großzügiger, unter ständigem Rühren die flüssige Butter zugeben. Sauce mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.

3. Den Spargel mit einigen dünnen Scheiben Papenschinken, Sauce hollandaise und Salzkartoffeln anrichten. Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und guten Appetit!



Absender

Name _____

Firma _____

Straße und Hausnummer _____

Postleitzahl _____ Ort _____

Telefon bitte unbedingt angeben _____

eat&life

Unsere Gewinnfrage lautet:

Seit wann besitzt Familie Feller das Brennrecht?

- 2009
- 1903
- 1820

(Bitte richtige Antwort ankreuzen)

Ihre Lösung können Sie uns per Mail oder per Post senden:
gastro**news**@gastro**menue**.de
oder gastro**menü** GmbH
z.Hd. Frau Freya Schmid
Steinbeisstraße 7, 89079 Ulm

Unser Gewinnspiel

Gewinnen Sie Valerie – einen Single Malt Whisky!

Wenn Sie sich über unseren Partner Brennerei Feller gut informiert haben, machen Sie bei unserem Gewinnspiel mit und gewinnen Sie eine tolle Flasche hausgebrannten Single Malt Whisky. Wir wünschen Ihnen recht viel Glück!

Seit wann besitzt Familie Feller das Brennrecht?

- 2009
- 1903
- 1820

Einsendeschluss ist der 30. Juni 2013!



Den Gewinnerinnen aus der letzten gastro**news** gratulieren **gastromenü** und die Knittel Entsorgungsbetriebe an dieser Stelle recht herzlich: Frau Demmelmaier von der Volksbank Neu-Ulm und Frau Maier von der Firma Grünbeck können sich über einen LAGO-Gutschein freuen.



Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mitarbeiter der gastro**menü** GmbH können leider nicht teilnehmen. Der Gewinner wird telefonisch benachrichtigt und in der nächsten Ausgabe veröffentlicht.