

gastromenü
catering & events
www.gastromenue.de

16.11.26 -20.11.2026 Warm	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
BIO – MENÜ **100% BIO!**	**(V) Gemüsesuppe** A;G;I;J **(V) Kaiserschmarren** A;C;G;H **Vanillesoße** G **Apfelmus**	**(V) Linsen-Gemüse-Haschee** A;I;J **Vollkornreis** **Rotkohl-Apfelsalat** I;J	***Rindfleisch-Gemüsebällchen in Kürbissoße** A;C;G;I;J **Hörnlenudeln** A;C **Salat**	**(V) Tomatensuppe** A;G;I;J **(V) Pellkartoffeln (geschält)** **Kräuterquark** G **Apfel**	**(V) Tortelloni mit Käse-Spinatfüllung** A;C;G;I;J **Tomatensoße** A;I;J **Rote-Betesalat** I;J
Suppe	(V) Bio-Gemüsesuppe A;G;I;J	(V) Gemüsebrühe mit Eierflocken C;I;J	(V) Gemüsebrühe mit Buchstabennudeln A;C;I;J	(V) Bio-Tomatensuppe A;G;I;J	(V) Gebrannte Grießsuppe A;I;J
Dessert	Ananasquark G	Gelbe Grütze	Vanillepudding G	Schokokuchen A;C;G;H	Erdbeerjoghurt G
Obst/ Rohkost	½ Paprika	Banane	Orange	Bio-Apfel	1 Karotte
Menü I **Zur Auswahl:** **Sättigungsbeilage/ Gemüse/ Salat**	*Hähnchengeschnetzeltes in milder Currysoße A;E;F;G;I;J	*Rindergulasch mit Paprika A;I;J	(V) Gemüseeintopf mit Kartoffeln, Kräutern, Zwiebeln I;J	*Paniertes Hähnchenschnitzel mit Bratensoße A;C;I;J	*Kabeljaubratling mit Kräuter-Gemüsesoße A;C;D;G;I;J
Menü II **Zur Auswahl:** **Sättigungsbeilage/ Gemüse/ Salat**	(V) Kräuter-Käsenocken mit Pilzsoße A;C;G;I;J	(V) Grünkern-Linsen-Gemüse-Käsebratling mit Zaziki A;C;G;H;I;J	(V) Vollkornpenne mit Tomatensoße und Reibekäse A;C;G;I;J	(V) „Bami Goreng“ gebratene Nudeln mit Ei, Lauch und Sojasoße A;E;F;I;J;K	(V) Spaghetti mit Käsesoße A;C;G;I;J
Sättigungsbeilage I	Reis	Bio-Vollkornreis	Bio-Hörnlenudeln A;C	Spätzle A;C	Salzkartoffeln
Sättigungsbeilage II	Couscous A	Kartoffelstampf G	1 Semmel A	Vollkornnudeln A;C	Kleine Rösti C
Gemüsebeilage	Brokkoli	Rahmkohlrabigemüse A;G;I;J	Erbsen	Karottengemüse	Zuckermais
Salat	Eisbergsalat	Bio-Rotkohl-Apfelsalat I;J	Bio-Salat	Blattsalat	Bio-Rote-Betesalat I;J
Salatdressing	Joghurtdressing 0,5 L C;G;I;J	Kräuterdressing 0,5 L I;J	Bio-Dressing 0,5 L I;J;L	Paprika-Sauerrahmdressing 0,5 L C;G;I;J	Frenchdressing 0,5 L C;I;J
Sonderkost **Ohne Suppe/ ohne Dessert**	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt

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

= Vegan

Änderungen vorbehalten