



# gastronews

Ausgabe 66 | Mai 2024

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

Preisrätsel  
auf Seite **4**!



## INHALT

gastrostars im Betriebscatering 1

Cool Cooking –  
Neu für Kitas und Schulen 1

gastromenü und die  
Ulmer Vesperkirche 2024 2

gastrosplitter 2

Auf ein Wort  
von Thomas Eifert 2

PackingPanda 3

LAGO hotel&restaurant am See 3

Glen Danube - unser Whiskey 3

Mitarbeiterteam 4

Asiatische Zitronengras-  
Chili-Kokossuppe mit  
Couscous-Mini-Frühlingsrolle  
und gebratener Garnele 4

Das Gewinnspiel 4

## gastrostars im Betriebscatering

Im Trend und voll lecker!

Auch dieses Jahr geht es im Betriebscatering kulinarisch wieder heiß her.

Im Rahmen der aktuellen Aktion „gastrostars“ servieren wir den Gästen das ganze Jahr hindurch Highlights aus unseren Gastronomien sowie aus dem Event Catering. Von saftigen Spareribs in Whisky-BBQ Marinade aus dem BarrelHouse bis hin zu japanischen Ramen aus dem BellaVista – hier geraten auch unsere Küchen Crews ins Schwärmen.

Aber nicht nur Fleischliebhaber kommen 2024

auf ihre Kosten, denn im Juni startet eine weitere außergewöhnliche Aktion, mit der es auf den Tellern so richtig bunt wird: „gastro-Planet“. Gemeinsam mit unseren Köchinnen und Köchen durften wir pflanzenbasierte Fleischersatzprodukte der neuesten Generation kennenlernen. Diese sind nicht nur völlig frei von Konservierungs- und Zusatzstoffen, sondern können auch in Sachen Geschmack und Mundgefühl auf ganzer Linie überzeugen.

Kurzerhand haben wir uns dazu entschlossen, diese Produkte in die Aktion zu implementieren und haben für die Betriebsrestaurants absolut leckere Gerichte kreiert. Im veganen Sektor sehen wir



in den kommenden Jahren großes Potential und können sicherlich stetig neue spannende Produkte kennenlernen, die wir Ihnen nicht vorenthalten werden. Lassen Sie uns gemeinsam staunen und bleiben Sie offen für Neues!

## Cool Cooking – Neu für Kitas und Schulen

Innovative Regeneriertechnik für cook & chill-Produkte



Als vor vielen Jahren bundesweit entschieden wurde, verstärkt Ganztageskindergärten und Schulen zu bauen, musste die Essensversorgung geklärt werden. Zunächst erhielten fast alle Einrichtungen mangels Technik verzehrheiße Menüs. Gar nicht wenige unserer Kitas und Schulen beziehen auch heute noch die täglichen Speisen so. Aufgrund der finanziellen Förderung durch den Bund und der Länder, konnten aber viele Schulen und Kitas auf das cook & chill-System umgestellt werden. Diese Einrichtungen werden täglich mit gekühlten, von unserer Manufaktur gut vorbereiteten Speisen beliefert, die dann in Regenerierküchen Vorort gefinisht werden. Bei diesem Verfahren bleiben alle Vitamine erhalten und die Speisen werden punktgenau fertiggekocht.

In letzter Zeit erhielten wir vermehrt die Anfrage, trotz bester Technik in den Einrichtungen, doch die Speisen wieder

verzehrheiß anzuliefern. Grund war und ist der zunehmende Personalmangel und der Verlust von „Know-how“ bei Krankheit und Personalwechsel.

Deshalb haben wir gemeinsam mit der Firma Cool Cooking über mehrere Jahre hinweg ein neues Gerät zur Speisenregeneration von cook & chill-Gerichten in Schulen- und Kitas entwickelt.

Die fahrbare Box kann sowohl Kühlen als auch Heizen, hat einen ganz normalen 230 V Stromanschluss und braucht keinen Wasserzu- oder -ablauf. Die von unserer Manufaktur angelieferten Speisen werden in die Cool-Cooking Box eingesetzt und bis zum Kochvorgang kühl gehalten. Die rechtzeitige Regenerierung der Speisen in der Kita- oder der Ganztagschule auf 72 Grad Celsius wird nicht durch Personal Vorort, sondern von der **gastromenü**-Zentrale aus rechtzeitig gestartet (Cool Cooking Connect). Dadurch ist kein Spezialwissen in den Ein-

richtungen mehr nötig und das Handling ist kinderleicht.

Um den Einstieg für Kitas und Schulen möglichst angenehm zu gestalten, muss die Cool-Cooking Box von der Einrichtung nicht gekauft werden. Eine attraktive Monatsmiete begeistert die Kunden in Kitas und Schulen! Die Cool-Cooking Box gibt es in zwei Größen (12 x 1/2 GN und 24 x 1/2 GN), was beide Geräte vereint, ist der geringe Stromanschluss von 230 Volt (normale Steckdose).

Unsere Mitarbeiter Corina Szekely und Marc Eifert stehen Ihnen gerne bei Rückfragen zur Verfügung.

**Corina Szekely**  
Tel. 0731-94611-45  
c.szekely@gastromenue.de

**Marc Eifert**  
Tel. 0731-94611-19  
m.eifert@gastromenue.de



**gastromenü**  
catering & events

Impressum / Herausgeber **gastromenü GmbH**  
Steinbeisstr. 7  
89079 Ulm  
Telefon 0731/9 46 11 - 0  
www.gastromenue.de  
info@gastromenue.de  
Redaktion: Ursula Peter  
Layout: Designbüro Bauer, Ulm



## gastromenü und die Ulmer Vesperkirche 2024

Ein Gastbericht von Pfarrer Peter Heiter

Die Ulmer Vesperkirche steht für Teilhabe in Form einer warmen Mahlzeit und Begegnungen in festlicher Atmosphäre.

Auch in diesem Jahr haben wieder viele Menschen in dieser besonderen Vernetzungsgemeinschaft Kontakte geknüpft, Lebensperspektive gewonnen und ein warmes Essen in guter Gemeinschaft genossen. In der kalten Winterzeit öffnet die Pauluskirche jeden Winter für vier Wochen ihre Türen, um Menschen eine warme Mahlzeit und ein würdiges Ambiente für eine Begegnung auf Augenhöhe zu bieten.

Die Aktion der Ulmer Vesperkirche möchte einen Beitrag leisten, um bedürftige und einsame Menschen zu unterstützen. Leitgedanke ist die Würde eines Menschen, unabhängig von dem, was er oder sie

hat. So geschieht in der Vesperkirche das, was die Kirche seit Urzeiten gelebt hat: Eine Mahlgemeinschaft unter Gottes Segen, in der alle an Leib und Seele satt werden. Für die Ulmer Vesperkirche sind neben dem warmen Essen auch die Vespertüten zum Mitnehmen ein wesentlicher Bestandteil.

In der 29. Ulmer Vesperkirche hat das Team von ca. 300 Helferinnen und Helfern an die 13.500 Essen ausgegeben sowie 8.700 Vespertüten. Ebenso wird mit dem Projekt Vesperkirche Plus dafür gesorgt, dass Einsamen und Bedürftigen auch ganzjährig geholfen werden kann.

Ohne vielfältige Unterstützung wäre dieses Projekt nicht denkbar. Insbesondere sind wir dankbar für die tolle Zusammenarbeit mit **gastromenü**. Viele Mitarbeitende aus dem Hause **gastromenü** machen für uns



sehr viel möglich und ohne die großzügige Unterstützung könnten wir das Projekt gar nicht stemmen. Auch inhaltlich verbindet uns viel: Konzepte der Nachhaltigkeit, die regionale Orientierung, eine gute Philosophie des Essens und der Teilhabegedanke, um

nur ein paar Bereiche zu nennen.

Daher aus vollem Herzen „Danke!“ im Namen des Vesperkirchenteams,

Ihr Pfarrer Peter Heiter

## gastro

Blicke in die gastro-Welt

Mit unserem lagogenuss-werkstattshop auf der Brobiera im WileyClub



Benedikt Wittek & Klaus Buderath haben es auch dieses Jahr wieder geschafft



Bald ist es wieder soweit, warme Sommerabende laden ein auf unserer Terrasse im LAGO einen leckeren Cocktail zu trinken

Ein Fehler bedeutet nicht, dass du deinem Erfolg keinen Schritt näher gekommen bist

Weihnachtsaktion im LAGO: gemeinsam mit vielen großzügigen Unterstützern beschenken wir Flüchtlingskinder



Unser LAGO hotel&restaurant am See von oben

## Auf ein Wort

### Deutschland hat den Streik entdeckt

Was ist nur gerade los in Deutschland?

Viele fühlen sich abgehängt und gehen zum Demonstrieren auf die Straße. Gefühlt bekommt niemand die richtige Entlohnung für die harte tägliche Arbeit und ein Streik jagt den anderen. Die Lokführer, die Pfleger, die Ärzte und die Erzieher, nach dem Lufthansa Sicherheitspersonal kommt jetzt das Bodenpersonal dran und wahrscheinlich schon bald die Piloten. Das tägliche Leben wird derart negativ beeinflusst, dass man sich an die 70er Jahre in England erinnert fühlt. Dort wurde so lange gestreikt und auf die Pauke gehauen, bis es kaum mehr Arbeitsplätze in der Industrie gab – heute lebt England vorwiegend von Finanzgeschäften und der Landwirtschaft – die Industrie-Arbeitsplätze sind für immer abgewandert.

Dann sollte man sich die gerade mit massivsten Streiks einhergehenden Lohn-Kompromisse doch mal genauer anschauen. Wer hat denn gestreikt? Da war zum einen die deutsche Bahn – hochdefizitär, leistungsschwach und wenn in der Klemme vom deutschen Steuerzahler subventioniert. Dass es die Lufthansa ohne massivste Staats-Kredite (also wieder der Steuerzahler) nicht mehr geben würde, ist fast vergessen. Und die Gewerkschaft Verdi, mit Ihren unterschiedlichsten Mitgliedern, hängen teilweise auch am Tropf des Staates.

Heimlich, fast unbemerkt, nehmen die Insolvenzen im Handwerk, in der mittelständischen Industrie und seit einigen Wochen auch in der Großindustrie zu. Autozulieferer ächzen unter dem Veränderungsdruck der E-Mobilität und das schlägt sich auch auf die Dienstleistungsbranche nieder. Die Bauwirtschaft krankt aufgrund hoher Zinsen und stark gestiegener Preise, die Gastronomie verspürt schmerzhaft die



Rückkehr zum vollen Steuersatz und besonders bei der Speisegastronomie explodieren die Wareneinsätze, da die 12 % Mehrwertsteuererhöhung nicht voll an die Kundschaft weitergegeben werden konnte. Eigentlich ist es zum Verrückt werden. Wie kann dieser „Gordische Knoten“ zerschlagen werden? Sicher nicht durch überzogene Forderungen und sicher auch nicht durch die Verknappung von Arbeitskräften aufgrund „erpresster“ Arbeitszeitverkürzungen. Es bleibt spannend, wo wir am Ende des Jahres stehen werden. Dass die Arbeitslosenquote zunehmen wird, ganz besonders im wirtschaftsstarken Süden (über 5 % Zunahme in Baden-Württemberg und Bayern) hat die Wissenschaft vor wenigen Tagen kundgetan. Wir müssen wieder anfangen umzudenken – „von nix kommt nix“ und deshalb gilt der alte Spruch: „Jetzt wird wieder in die Hände gespuckt – wir steigern das Brutto-Sozialprodukt“.

In diesem Sinne- bleiben Sie fröhlich!

Thomas Eifert mit dem Team von **gastromenü** und **gastroevents**

## PackingPanda

Unser weltweit patentiertes System begeistert!

Manchmal passieren Dinge, die man sich nicht hätte vorstellen können. Bei PackingPanda und Thomas Eifert, unserem Geschäftsführer ist so etwas passiert. Warum?

Bei der Veröffentlichung des neuen, innovativen Mehrweg-Verpackungskonzepts in einer Fachzeitschrift wurde er hellhörig. Professionelles, luftdichtes Verschließen von Mehrweggefäßen aus Edelstahl-, Glas- und Porzellan mittels vollständig recycelbarer Folie (hergestellt aus natürlicher Stärke) erweckte sein Interesse.

Aus der Lizenzanfrage bei der Firma Miele (M-Chef), wurde ein Kaufangebot für das weltweit patentierte System. Gemeinsam mit dem in Duisburg ansässigen Cateringkollegen Frank Schwarz ([www.s-chefs.de](http://www.s-chefs.de)) wurde das Patent erworben und eine



eigens dafür gegründete Gesellschaft (PackingPanda Verpackungstechnik GmbH) ins Leben gerufen. Was ist nun das Besondere an PackingPanda?

Auf Geschirreinheiten, Mehrwegschalen und Tellern, egal welcher Materialistik (Edelstahl, Porzellan, Glas, Holz, Melamin usw.) wird ein lebensmittelzugelassener Kleber aufgebracht. Dieser verbindet sich beim späteren Verpackungsprozess mit der Folie. Beim „Verschließen“ wird der Sauerstoff fast vollständig (unter 1 % Sauerstoffanteil) entfernt und das Mehrweggefäß luftdicht verschlossen. In der Kühlung bei 7 Grad Celsius wird so der natürliche Frischeerhalt der verpackten Speisen über einen Zeitraum von 8 Tagen garantiert – teilweise auch länger. Dies hat große Auswirkungen für die Herstellung von Frischeprodukten in der Gemeinschaftsverpflegung (Kita, Schule, Krankenhaus, Altenheim, Betriebsrestaurant, Airlinecatering, Stadioncatering usw.), kann aber auch zum „GameChanger“ im Einzelhandel werden. Denn durch das weltweit patentierte Verfahren kann der Einweg-Verpackung ein sehr effizientes Mehrweg-Pfandsystem entgegengesetzt werden. Wertvolle Zeit für die Logistik wird so gewonnen, aber auch die zeitunabhängige Herstellung der Lebensmittel wird ermöglicht. Außerdem kann der „FoodWaste“,



also der Verderb von Lebensmitteln, stark reduziert werden.

Derzeit entwickeln wir einen vollautomatischen Kleberoboter, der das perfekte Aufbringen des Klebers auf die Mehrwegbehälter garantiert. Das Verschließen über sogenannte „Tray-Sealer-Verpackungsmaschinen“ ist bereits Stand der Technik, wird derzeit allerdings nur bei Einweg-Verpackungen erfolgreich angewendet.

Beim Öffnen der Gefäße (Abziehen der Folie), haftet das Versiegelungs-Medium vollständig an der Folie und die Gefäße (z.B. GN-Edelstahlbehälter) bleiben blitzsauber!

Ein großer Vorteil bei der Auslieferung von Speisen mit Edelstahl-Transportbehältern an unsere Kunden ist der garantiert sichere Verschluss der Speisen. Produkte können nicht mehr „auslaufen“ und erstmals werden wir die Sicherheit haben, dass die Transportbehälter bei unbeschädigter Folie niemals vorher geöffnet wurden.

Die Nachfrage nach dem neuen innovativen Mehrweg-Verpackungssystem ist seit der Präsentation auf den Fachmessen Internorga in Hamburg und auf der AnugaFoodTec in Köln sehr groß und lässt für die Zukunft hoffen.

Bei **gastromenü** starten wir mit dem PackingPanda-Konzept in wenigen Wochen, zunächst mit dem Verpacken von Salaten und Desserts für Kitas und Schulen in Edelstahl-Mehrwegbehältern. Danach werden wir Zug um Zug alle Möglichkeiten des neuen Systems ausloten und einsetzen.

Weitere Infos erhalten Sie gerne unter der Mailadresse [info@packingpanda.de](mailto:info@packingpanda.de) oder Sie rufen uns einfach an. Ansprechpartner sind Marc und Thomas Eifert.

## LAGO hotel&restaurant am See

Ausbildungsbetrieb des Jahres in Deutschland



Bereits in der letzten **gastro**news-Ausgabe haben wir von unserer tollen Ausbildung junger Talente im Hotel- und Restaurant Lago berichtet. Zu unserer eigenen Überraschung wurden wir jetzt vom „Großen Restaurant & Hotel Guide“ zum Ausbildungsbetrieb des Jahres in Deutschland gewählt. Das ehrt uns sehr und wir freuen uns total über diese besondere Auszeichnung.

13 junge Nachwuchskräfte sind derzeit bei uns in der Ausbildung und wir wer-

ben ganz besonders bei unseren Gastronomie- und Hotellerie-Kollegen, die Ausbildung nicht zu vernachlässigen.

Niemand sollte sich über fehlende Fachkräfte beklagen, wenn er selbst die Mühen der Ausbildung scheut. Freuen tun wir uns natürlich auch auf künftige Bewerber – also liebe Mädels und Jungs traut euch und seid Teil unseres Teams.

[www.hotel-lago.de](http://www.hotel-lago.de)

## Glen Danube

Der erste eigene Single Malt Whiskey



Die Entscheidung wurde in der größten „Corona-Blues-Zeit“ im März 2020 gefällt. „Wir brennen, nachdem wir sehr viel freie Zeit haben, unseren eigenen Whiskey.“

Unter der tollen Anleitung vom „Spirituosen-Pabst“ Dr. Klaus Hagmann, haben Jenny und Moritz Eifert tagelang an der Brennblase im BarrelHouse verbracht.

Die Maische wurde vorher in der hauseigenen Brauerei von unserem Braumeister Thorsten Benle hergestellt. Der gewonnene Rohbrand wanderte dann mit 60% Alkoholgehalt in „Original Bourbon-Barrels“ aus amerikanischer Weiss-Eiche und lagerte dort bis vor wenigen Tagen.

Als klarer Brand (WhiteDog) in die Fässer gefüllt, ruhend im Hochregal des WileyClubs, veränderte sich die edle Spirituose in den letzten drei Jahren unter großen Temperaturschwankungen (Sommer und Winter).

Goldfarben durften wir ihn aus dem ersten Fass wiederentdecken – was für eine Freude! Und der Geschmack beim „Tasting“ hat uns fast umgehauen – total mild, auf 42% Alkohol heruntergesetzt, erfreut der Whiskey uns und unsere Gäste. Übrigens - „Glen Danube“ übersetzt heißt „Donautal“ - dort ist unsere Heimat.

Außer in den eigenen Lokalen (BarrelHouse, WileyClub, BellaVista, Treibgut und Seestern), kann man den „Glen Danube“ auch in unserem Onlineshop [www.lagogenusswerkstatt.de](http://www.lagogenusswerkstatt.de) käuflich erwerben.

Etwas wirklich Besonderes aus Ulm und Neu-Ulm!



# LAGO

hotel & restaurant am see



**JETZT  
ONLINE  
BEWERBEN!**

## Unser Mitarbeiterteam

Einige Portraits unserer hochmotivierten Kolleginnen und Kollegen

› Wir mussten lange nach ihr suchen, bis wir sie für die Service-Leitung in unserem Sternerestaurant „Seestern“ gefunden haben. **Leonie Gring**, geborene Stuttgarterin, hat nach einer hervorragenden Ausbildung im Hotel Überfahrt am Tegernsee den Weg zu uns gefunden. Vorher war sie in weiteren Top-Häusern, wie etwa der Traube Tonbach, dem Grandhotel Heiligendamm oder im Radisson blue in Rostock. Seit September 2023 leitet sie den Service im „Seestern“ auf höchstem Niveau, erstellt Dienstpläne, kümmert sich um die Weinbegleitung der Menüs, managed natürlich auch alle Veranstaltungen und coached die Mitarbeiter im Service. In ihrer Freizeit reist sie sehr



**Leonie Gring**

gerne und spielt einmal in der Woche Tennis.

› Ebenfalls seit September 2023 in unserer Event-Küche im Ulmer Donautal als Koch beschäftigt ist **Simon Mader**. Nach seiner Ausbildung im Hotel-Restaurant „Glocke“ in Höchstädt wechselte Simon in das Restaurant „Nose & Belly“ nach Augsburg, um danach den Weg zu uns zu finden. Koch zu werden war seit seiner Kindheit in „Mutter's Küche“ der Berufswunsch – ein Überzeugungstäter also. In der Freizeit wandert Simon Mader sehr gerne im Gebirge, lief im Jahr 2022 aber auch innerhalb von 5 Wochen von Dillingen nach Hamburg. Ein sehr bemerkenswerter Kerl!



**Simon Mader**

› **Mevlude Önder** haben wir für uns im Mai 2022 entdeckt. Geboren in der Türkei kam sie nach der Ausbildung zur Kauffrau im Einzelhandel über einen ihrer Söhne in die Gastronomie. Der erlernte den Kochberuf und das gefiel Frau Önder prima. Nach 4 Jahren in einem Betriebsrestaurant der Region Günzburg wechselte sie zu uns, ins neue, total schöne Casino bei robathern in Burgau. Im dortigen Küchen-Team fühlt sie sich pudelwohl, in der Freizeit liest sie unheimlich gerne. Von Science fiction bis Harry Potter (alle 7 Bände) verschlingt sie ein Buch nach dem anderen. Frau Önder ist verheiratet, hat 4 Kinder und einen tollen Mann.



**Mevlude Önder**

› Elias Prexl ist seit Juli 2022 bei gastroevents im BarrelHouse/WileyClub als stellvertretender Küchenleiter tätig. Zunächst machte er eine Ausbildung zum Industriemechatroniker, merkte aber bald, dass er in diesem Beruf nicht alt werden wollte. Deshalb im Anschluss gleich eine zweite Ausbildung zum Koch in Bad Grönenbach - das passte dann viel besser. Elias Prexl liebt das Allgäu und spielt Eishockey und Fussball. Noch mehr als den Sport liebt er seine Frau, die in diesen Tagen ihr erstes gemeinsames Kind erwartet hat. Wir drücken die Daumen!



**Elias Prexl**

## Asiatische Zitronengras-Chili-Kokossuppe mit Couscous-Mini-Frühlingsrolle und gebratener Garnele

von unserem Küchenchef Mike Bartke bei Liqui Moly



### Zutaten für 4 Personen:

#### Suppe

- 3 Schalotten
- 1 Zitronengrasstange
- 1/3 Frische Ingwerknolle
- 1/2 Chilischote
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Curry Paste
- 100 ml Weißwein
- 3 Limettenblätter
- 0,5 l Gemüsebrühe
- 1 l Kokosmilch
- 2 EL Kokosmark
- 1/3 Stange Lauch
- 4 Mini-Maiskolben
- 1/2 rote Paprika
- 1/2 Karotte
- 12 Zuckerschoten
- 100 g Sojasprossen
- 1 Tomate
- Sesamöl, Salz, Pfeffer, Curry und Zucker

#### Frühlingsrollen

- 8 Stk Blätter Frühlingsrollenteig
- 2 Eier

#### Füllung

- 200 g Couscous
- 400 ml Gemüsebrühe
- 1/2 Hand Mangowürfel
- 1/2 Stk Feingehackter Chili
- 1/2 Stange Lauch

#### Gewürze

- Madras Curry,
- Süß-sauer-Sauce, Dayong,
- Sesamöl, Salz, Pfeffer
- Zucker



### Zubereitung:

- Schalotten, Zitronengras, Ingwer, Chili und Knoblauch in Sesamöl anschwitzen. Anschließend mit Currypaste und Curry bestäuben, dann mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Nun die Limettenblätter hinzugeben, mit der Gemüsebrühe aufgießen und um 1/3tel



### Zubereitung:

- erneut reduzieren lassen. Die Kokosmilch, das Kokosmark, den Limettensaft und etwas Zucker hinzugeben und 3-4 Minuten köcheln lassen.
- Lauch, Mini Maiskolben, rote Paprika, Karotten, Zuckerschoten in Streifen schneiden und in Sesamöl leicht anbraten. Die blanchierte Tomate enthäuten, entkernen, in kleine Würfel schneiden und zum Gemüse und den Sojasprossen hinzugeben. Das Innere der Tomaten zur Suppe dazugeben und mitkochen lassen. Am Ende die Suppe mit Salz, Curry und Pfeffer abschmecken und durch ein Sieb passieren.
- Frühlingsrollen**
- Den Couscous mit der mit Salz, Curry und Pfeffer aufgekochten Gemüsebrühe übergießen und 30 Minuten quellen lassen. Den in kleine Würfel geschnittenen Lauch in einer Pfanne mit Sesamöl anschwitzen, anschließend mit den Mangowürfeln, dem Chili und dem Couscous vermischen.

- Am Ende mit den Gewürzen abschmecken. Die Masse kaltstellen.
- Frühlingsrollenteig in 5 x 8 cm große Stücke schneiden. Den Teig an allen Rändern mit dem gequirlten Ei bepinseln. Je einen Esslöffel von der Couscous-Masse auf ein Stück geben, die Ränder links und rechts einklappen und kleine Rollen formen.
- Den Heißluftofen auf 180-200° C vorheizen und die Frühlingsrollen 10 Minuten goldbraun backen oder alternativ bei 160° frittieren.
- Garnele: mit Salz und Pfeffer würzen, in Olivenöl anbraten. Zuletzt mit Thymian, Knoblauch und einer Flocke Butter ziehen lassen.
- Anrichten**
- Das angebratene Gemüse in einen tiefen Teller geben. Garnele hinzufügen. Danach die aufgeschäumte Suppe dazugeben und mit der Frühlingsrolle vollenden.



### Unser Gewinnspiel



SUNDAY MORNING BREAKFAST  
Enjoy the Club!

#### Absender

Name

Firma

Straße und Hausnummer

Postleitzahl und Ort

Telefon (bitte unbedingt angeben)



Dieses Mal verlosen wir 2 Gutscheine für ein Sonntagsmorgen-Frühstück im WileyClub.

Wie viele Auszubildende hat das LAGO hotel&restaurant derzeit?

- 9
- 18
- 13

(Bitte richtige Antwort ankreuzen)

Einsendeschluss: 30. Juli 2024

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

Ihre Lösung können Sie uns per Mail oder per Post senden: [gastronews@gastromenu.de](mailto:gastronews@gastromenu.de)  
gastronomie GmbH, z. Hd. Frau Ursula Peter, Steinbeisstraße 7, 89079 Ulm



Herzlichen Glückwunsch!

Den Gutschein für ein Frühstück am See für 2 Personen hat Herr Michael Rot von Radio 7 gewonnen.

Wir wünschen ihm viel Freude beim Einlösen. Genießen Sie das einmalige Ambiente.