



Name: _____

KW 19 vom 06.05. – 12.05.2024

Datum	MENÜ 1	MENÜ 2
Montag 06.05.	<input type="radio"/> Rote-Beete-Eintopf _{D,J} Krautwickerl mit Kartoffelpüree und Gelbe-Rüben-Gemüse _{6,D,G,GL,K,S} Mini-Eclairer _{A,D,G,GL}	<input type="radio"/> Rote-Beete-Eintopf _{D,J} Spinatnocken mit Tomatensoße, Gemüse und Bergkäse _{A,DG,GL,J} Mini-Eclairer _{A,D,G,GL}
Dienstag 07.05.	<input type="radio"/> Erbsensuppe _{G,GL} Truthahnschnitzel in Speck- Zwiebelsoße mit Reis und Gemüse _{G,GL} Vanillepudding _{G,GL}	<input type="radio"/> Erbsensuppe _{G,GL} Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, Pilzen und Paprika, dazu Salat _{G,GL} Vanillepudding _{G,GL}
Mittwoch 08.05.	<input type="radio"/> Grießnockerlsuppe _{D,J} Cordon Bleu mit Kartoffel- Gurkensalat und Preiselbeeren _{1,5,A,D,G,S} Zupfenkuchen _{A,D,G,GL,H}	<input type="radio"/> Grießnockerlsuppe _{D,J} Zwetschgenrahmstrudel mit Zimtsoße _{A,D,G,GL,H} Zupfenkuchen _{A,D,G,GL,H}
Donnerstag 09.05.	<input type="radio"/> Kräutersuppe _{G,GL,J} Rindergulasch mit Nudeln und Brokkoli _{A,D,G,GL,J,R} Obstsalat	<input type="radio"/> Kräutersuppe _{G,GL,J} Risotto mit grünem Spargel, Ruccola und Kirschtomaten _{G,GL} Obstsalat
Freitag 10.05.	<input type="radio"/> Paprikasuppe _{G,GL,J} Lachsfilet mit Wildreis, Spargelgemüse und Sauce Hollandaise _{C,G,GL,J} Blechkuchen _{A,D,G,GL,H}	<input type="radio"/> Paprikasuppe _{G,GL,J} Knusperbratling mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat _{A,D} Blechkuchen _{A,D,G,GL,H}
Samstag 11.05.	<input type="radio"/> Bohneneintopf _J Bauerneintopf mit Hackfleisch, Kartoffeln und Gemüse _{G,GL,J,S,R} Kirschjoghurt _{G,GL}	<input type="radio"/> Bohneneintopf _J Überbackener Brokkoli mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise _{A,G,GL,J} Kirschjoghurt _{G,GL}
Sonntag 12.05.	<input type="radio"/> Festtagssuppe _{A,D,G,GL,J} Rinderschmorbraten mit Nudeln und Petersilienkarotten _{A,D,GL,J} Mini-Windbeutel _{A,D,G,GL}	<input type="radio"/> Festtagssuppe _{A,D,G,GL,J} Kaiserschmarrn mit Apfelkompott _{1,A,D,G,GL,H} Mini-Windbeutel _{A,D,G,GL}

Abweichungen der Beilagenkomponenten können saisonbedingt vorkommen. Allergene und Zusatzstoffe s. Rückseite

Bestellungen bitte bis Mittwoch unter 089-143 36 49-20 oder essen@nbh-haar.de

Name	Listenname	Kürzel	Allergen
Senf / Senferzeugnisse	Senf	K	X
Sellerie / Sellerieerzeugnisse	Sellerie	J	X
Schwefeldioxid / Sulfite	Schwefel	I	X
Schalenfrüchte	Schalenfrü	H	X
Laktose	Laktose	GL	X
Milch / Milcherzeugnisse	Milch	G	X
Lupine / Lupinenerzeugnisse	Lupine	F	X
Krebstiere / Krebstiererzeugnisse	Crustacea	E	X
Glutenhaltige Getreide	Gluten	D	X
Fisch / Fischerzeugnisse	Fisch	C	X
Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse	Erdnüsse	B	X
Eier / Eierzeugnisse	Eier	A	X
Allergenfrei	AA AllFrei		X
alkoholhaltig	alc	alc	
eine Phenylalaninquelle	18 Phenyla	18	
Phosphat	17 Phospha	17	
Nitrat	16 Nitrat	16	
gewachst	15 gewachst	15	
geschwärzt	14 geschwä	14	
Chinin	13 Chin	13	
Koffein	12 Koff	12	
geschwefelt	11 geschwe	11	
Verdickungsmittel	10 Verdick	10	
Süßungsmittel	9 Süßung	9	
Säuerungsmittel	8 Säuerung	8	
Stabilisatoren	7 Stabilis	7	
Nitritpökelsalz	6 Nitritp	6	
Konservierungsstoffe	5 Konser	5	
Geschmacksverstärker	4 Geschm	4	
Farbstoff	3 Farbst	3	
Emulgatoren	2 Emulg.	2	
Antioxidationsmittel	1 Antiox	1	
Deklarationsfrei	0 Dfrei		
Geflügel	G Geflügel		
Schweinefleisch	S Schwein	S	
Rindfleisch	R Rind	R	
Vegan	vegan		
Vegetarisch	vegi		
Andere tierische Produkte	Tierisches		
FleischWurst	FleischWur		
Sesam / Sesamerzeugnisse	Sesam	L	X
Soja / Sojaerzeugnisse	Soja	M	X
Weichtiere / Weichtiererzeugnisse	Mollusca	N	X