



Name: \_\_\_\_\_

## KW 15 vom 07.04. – 13.04.2025

Datum	MENÜ 1	MENÜ 2
Montag, 07.04.	<input type="radio"/> Grießnockerlsuppe D,J <b>Cevapcici mit Tomatenreis, Balkangemüse und Tzaziki</b> A,D,G,GL,J Erdbeerpudding G,GL	<input type="radio"/> Grießnockerlsuppe D,J <b>Spaghetti al Norma mit Tomaten-Auberginensauce</b> 1,5,17,A,D,G,GL,S Erdbeerpudding G,GL
Dienstag, 08.04.	<input type="radio"/> Selleriecremesuppe G,GL,J <b>Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren</b> 1,5,A,D,G,S Mini-Windbeutel A,D,G,GL	<input type="radio"/> Selleriecremesuppe G,GL,J <b>Pilzomelette mit Tomatengemüse, dazu Gartensalat</b> A,D,G,GL Mini-Windbeutel A,D,G,GL
Mittwoch, 09.04.	<input type="radio"/> Bohneneintopf J <b>Penne al forno mit Hackfleischsoße, Erbsen und Pilzen</b> A,D,G,GL,J,S Apfelschnecke A,D,G,GL	<input type="radio"/> Bohneneintopf J <b>Zwetschgenrahmstrudel mit Zimtsoße</b> A,D,G,GL,H Apfelschnecke A,D,G,GL
Donnerstag, 10.04.	<input type="radio"/> Pfannkuchensuppe A,D,G,J <b>Putengyros mit Butterreis, Gemüse und Tomatensoße</b> G,GL,J Obstsalat	<input type="radio"/> Pfannkuchensuppe A,D,G,J <b>Tortellini mit Ricotta- Spinatfüllung, bunten Möhren und Tomatensoße</b> A,D,G,GL,J Obstsalat
Freitag, 11.04.	<input type="radio"/> Rote-Beete-Eintopf D,J <b>Backfisch mit Remouladensoße und Salzkartoffeln</b> A,C,D,G,GL,K,M Blechkuchen A,D,G,GL,H	<input type="radio"/> Rote-Beete-Eintopf D,J <b>Rahmspinat mit kleinen Kartoffeln und Omelette</b> A,G,GL Blechkuchen A,D,G,GL,H
Samstag, 12.04.	<input type="radio"/> Kartoffel-Lauch-Cremesuppe G,GL <b>Gegrillte Rostbratwurst mit Zwiebelsoße und Röstinchen</b> G,GL,J,S Kirschjoghurt G,GL	<input type="radio"/> Kartoffel-Lauch-Cremesuppe G,GL <b>Kaiserschmarrn mit Apfelkompott</b> 1,A,D,G,GL,H Kirschjoghurt G,GL
Sonntag, 13.04.	<input type="radio"/> Blumenkohlsuppe G,GL <b>Kalbsrahmgulasch mit Nudeln und Frühlingsgemüse</b> A,D,G,GL,R Vanillepudding G,GL	<input type="radio"/> Blumenkohlsuppe G,GL <b>Gebackene Blumenkohlröschen mit kleinen Kartoffeln, Gemüse und Kräuterschmand</b> A,D,G,GL,J Vanillepudding G,GL

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

**Bestellungen bitte bis Mittwoch der Vorwoche**

den Fahrer\*innen mitgeben oder eine E-Mail an [essen@nbh-haar.de](mailto: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 geschwärzt	14	
Chinin	13 Chin	13	
Koffein	12 Koff	12	
geschwefelt	11 geschwefelt	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