



Name: _____

KW 28 vom 07.07. – 13.07.2025

Datum	MENÜ 1	MENÜ 2
Montag, 07.07.	<input type="radio"/> Gemüsebrühe mit Butternockerl A,D,G,GL,J Schweinegeschnetzeltes in Rahmsoße mit Spätzle und Erbsen-Karottengemüse A,S Erdbeer-Rhabarber-Joghurt G,GL	<input type="radio"/> Gemüsebrühe mit Butternockerl A,D,G,GL,J Pilzomelette mit Tomatengemüse, dazu Gartensalat A,D,G,GL Erdbeer-Rhabarber-Joghurt G,GL
Dienstag, 08.07.	<input type="radio"/> Spinatcremesuppe G,GL,J Münchner Schnitzel vom Schwein mit Schupfndeln und Champignonrahmsoße G,GL Blechkuchen A,D,G,GL,H	<input type="radio"/> Spinatcremesuppe G,GL,J Bärlauchravioli mit Kirschtomaten und Zitronensoße A,D,G,GL Blechkuchen A,D,G,GL,H
Mittwoch, 09.07.	<input type="radio"/> Kräutersuppe G,GL,J Kalbsfleischpflanzerl mit Kartoffelstampf und Zwiebelsoße 1,A,D,G,GL,J,K Mohnstreuselkuchen A,D,G,GL	<input type="radio"/> Kräutersuppe G,GL,J Kaiserschmarrn mit Apfelkompott 1,A,D,G,GL,H Mohnstreuselkuchen A,D,G,GL
Donnerstag, 10.07.	<input type="radio"/> Steckrübensuppe G,GL,J Grobe Bauernbratwurst auf gerahmtem Kartoffel- Wurzelgemüse 8,17,G,GL,J,S Früchtequark G,GL	<input type="radio"/> Steckrübensuppe G,GL,J Gebackene Blumenkohlröschen mit kleinen Kartoffeln, Gemüse und Kräuterschmand A,D,G,GL,J Früchtequark G,GL
Freitag, 11.07.	<input type="radio"/> Zucchini cremesuppe G,GL,J Fischfilet „Bordelaise“ mit Salzkartoffeln, Fenchelgemüse und Dillsoße C,D,G,GL,J Rote Grütze mit Vanillesoße A,G,GL	<input type="radio"/> Zucchini cremesuppe G,GL,J Bunter Gemüsestrudel mit gerahmten Kräuterkartoffeln A,D,G,GL,J Rote Grütze mit Vanillesoße A,G,GL
Samstag, 12.07.	<input type="radio"/> Linsensuppe D,G,GL,J Zitronen-Putenschnitzel mit Bandnudeln und Letschogemüse G,GL Apfelkuchen A,D,G,GL	<input type="radio"/> Linsensuppe D,G,GL,J Topfenknödel mit süßen Bröseln und Vanillesoße A,D,G,GL Apfelkuchen A,D,G,GL
Sonntag, 13.07.	<input type="radio"/> Zwiebelsuppe J Spanferkelrollbraten mit Serviettenknödel, Sommergemüse und Soße G,GL,J,K,S Karamellpudding G,GL	<input type="radio"/> Zwiebelsuppe J Überbackener Brokkoli mit Kartoffeln und Sauve Hollandaise A,G,GL,J Karamellpudding 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

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 gewachs	15	
geschwärtzt	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