



Name: _____

KW 31 vom 29.07. – 04.08.2024

Datum	MENÜ 1	MENÜ 2
Montag 29.07.	<input type="radio"/> Rote-Beet-Eintopf _{D,J} Bandnudeln „Carbonara“ mit geräuchertem Speck und Käsesoße _{A,D,G,GL,J,S} Mini-Eclairé _{A,D,G,GL}	<input type="radio"/> Rote-Beet-Eintopf _{D,J} Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, Pilzen und Paprika, dazu Gartensalat _{G,GL} Mini-Eclairé _{A,D,G,GL}
Dienstag 30.07.	<input type="radio"/> Erbsensuppe _{G,GL} Cevapcici mit Tomatenreis, Balkangemüse und Tzaziki _{A,D,G,GL,J} Vanillepudding _{G,GL}	<input type="radio"/> Erbsensuppe _{G,GL} Spinatspätzle mit Gemüse und Bergkäse _{A,D,G,GL,J} Vanillepudding _{G,GL}
Mittwoch 31.07.	<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 01.08.	<input type="radio"/> Kräutersuppe _{G,GL,J} Krautwicklerl mit Kartoffelpüree und Gelbe- Rüben-Gemüse _{6,D,G,GL,K,S} Obstsalat	<input type="radio"/> Kräutersuppe _{G,GL,J} Schupfnudelpfanne mit Pilzen und Gemüse in Pestosoße _{A,D,G,GL,J} Obstsalat
Freitag 02.08.	<input type="radio"/> Nudelsuppe _{A,D,J} Schlierseer Fischbratwürste mit Spitzkraut und Salzkartoffeln _{C,G,GL,J} Blechkuchen _{A,D,G,GL,H}	<input type="radio"/> Nudelsuppe _{A,D,J} Überbackener Brokkoli mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise _{A,G,GL,J} Blechkuchen _{A,D,G,GL,H}
Samstag 03.08.	<input type="radio"/> Bohneneintopf _J Hähnchengeschnetzeltes „Gärtnerin“ in Sahnesoße mit Gemüse und Reis _{G,GL,J} Kirschjoghurt _{G,GL}	<input type="radio"/> Bohneneintopf _J Kaiserschmarrn mit Apfelkompott _{1,A,D,G,GL,H} Kirschjoghurt _{G,GL}
Sonntag 04.08.	<input type="radio"/> Paprikasuppe _{G,GL,J} Kalbsrahmgulasch mit Nudeln und Frühlingsgemüse _{A,D,G,GL,R} Mini-Windbeutel _{A,D,G,GL}	<input type="radio"/> Paprikasuppe _{G,GL,J} Knusperbratling mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat _{A,D} 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