



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

## KW 38 vom 15.09. – 21.09.2025

Datum	MENÜ 1	MENÜ 2
Montag, 15.09.	<input type="radio"/> Tomatensuppe J <b>Schweineschnitzel natur mit Pilzrahmsoße, Kartoffeln und Brokkoli</b> G,GL,S Zitronen-Sahnerolle A,D,G,GL	<input type="radio"/> Tomatensuppe J <b>Risotto mit grünem Spargel, Ruccola und Kirschtomaten</b> G,GL Zitronen-Sahnerolle A,D,G,GL
Dienstag, 16.09.	<input type="radio"/> Nudelsuppe A,D,J <b>Lasagne Bolognese, dazu Gartensalat</b> D,G,GL,J,S,R Karamellpudding G,GL	<input type="radio"/> Nudelsuppe A,D,J <b>Frühlingsrolle mit knackigem Gemüse in Sojasoße</b> 4,9,A,B,D,J,L,M Karamellpudding G,GL
Mittwoch, 17.09.	<input type="radio"/> Kartoffelsuppe G,GL,J <b>Hähnchenknusperschnitzel mit Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln</b> A,D,G,GL,J Eierschecke A,D,G,GL	<input type="radio"/> Kartoffelsuppe G,GL,J <b>Asiatische Reismudeln mit Wokgemüse und Sprossen in Teriyakisoße</b> 4,9,A,D,J,L,M Eierschecke A,D,G,GL
Donnerstag, 18.09.	<input type="radio"/> Italienische Gemüsesuppe A,D,H,J <b>Rindergulasch mit Kartoffelpüree und Gemüse</b> G,GL,R Obstsalat	<input type="radio"/> Italienische Gemüsesuppe A,D,H,J <b>Zwetschgenrahmstrudel mit Zimtsoße</b> A,D,G,GL,H Obstsalat
Freitag, 19.09.	<input type="radio"/> Karottencremesuppe G,GL <b>Fisch „Bordelaise“ mit Wildreis, Fenchelgemüse und Dillsoße</b> C,D,G,GL,J Heidelbeerquark G,GL	<input type="radio"/> Karottencremesuppe G,GL <b>Brokkoli-Bandnudeln in Pilzrahmsoße</b> A,D,G,GL,J Heidelbeerquark G,GL
Samstag, 20.09.	<input type="radio"/> Erbsensuppe G,GL <b>Leberkäse mit Bratkartoffeln und Rahmspinat</b> 1,4,5,17,G,GL,S Mini-Donuts A,D,G,GL	<input type="radio"/> Erbsensuppe G,GL <b>Reisauflauf mit Rosinen und Apfelkompott</b> D,G,GL,H,M Mini-Donuts A,D,G,GL
Sonntag, 21.09.	<input type="radio"/> Maissuppe 1,G,GL,J <b>Spanferkelrollbraten mit Serviettenknödel, Sommergemüse und Soße</b> G,GL,J,K,S Mandarinenkuchen A,D,G,GL	<input type="radio"/> Maissuppe 1,G,GL,J <b>Mediterrane Schupfnudelpfanne mit Mozzarella und Tomatenrahm</b> A,D,G,GL,J Mandarinenkuchen A,D,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)

<b>Name</b>	<b>Listenname</b>	<b>Kürzel</b>	<b>Allergen</b>
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	
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