



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

## KW 43 vom 21.10. – 27.10.2024

Datum	MENÜ 1	MENÜ 2
Montag, 21.10.	<input type="radio"/> Rote-Beete-Eintopf <sub>D,J</sub> <b>Krautwickerl mit Kartoffelpüree und gelbe Rüben</b> <sub>6,D,G,GL,K,S</sub> Mini Eclair <sub>A,D,G,GL</sub>	<input type="radio"/> Rote-Beete-Eintopf <sub>D,J</sub> <b>Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, Pilzen und Paprika, dazu Gartensalat</b> <sub>G,GL</sub> Mini Eclair <sub>A,D,G,GL</sub>
Dienstag, 22.10.	<input type="radio"/> Erbsensuppe <sub>G,GL</sub> <b>Cordon Bleu mit Kartoffel- Gurken-Salat und Preiselbeeren</b> <sub>1,5,A,D,G,S</sub> Vanillepudding <sub>G,GL</sub>	<input type="radio"/> Erbsensuppe <sub>G,GL</sub> <b>Kürbisravioli mit Kräutersoße und Kirschtomaten</b> <sub>A,D,G,GL,J</sub> Vanillepudding <sub>G,GL</sub>
Mittwoch, 23.10.	<input type="radio"/> Grießnockerlsuppe <sub>D,J</sub> <b>Geschnetzelte Schweineleber mit Zwiebelsoße, Apfel und Kartoffelpüree</b> <sub>A,S</sub> Zupfenkuchen <sub>A,D,G,GL,H</sub>	<input type="radio"/> Grießnockerlsuppe <sub>D,J</sub> <b>Zwetschgenrahmstrudel mit Zimtsoße</b> <sub>A,D,G,GL,H</sub> Zupfenkuchen <sub>A,D,G,GL,H</sub>
Donnerstag, 24.10.	<input type="radio"/> Kräutersuppe <sub>G,GL,J</sub> <b>Schaschliktopf mit Paprikawürfel und Nudeln</b> <sub>G,GL,J,S</sub> Obstsalat	<input type="radio"/> Kräutersuppe <sub>G,GL,J</sub> <b>Spinatspätzle mit Gemüse und Bergkäse</b> <sub>A,D,G,GL,J</sub> Obstsalat
Freitag, 25.10.	<input type="radio"/> Nudelsuppe <sub>A,D,J</sub> <b>Hausgemachte Fischpflanzerl mit gerahmten Kartoffeln und Spinat</b> <sub>A,D,G,GL,J</sub> Blechkuchen <sub>A,D,G,GL,H</sub>	<input type="radio"/> Nudelsuppe <sub>A,D,J</sub> <b>Bunter Salatteller: Mozzarella, Tomaten und Oliven, dazu Balsamicodressing</b> <sub>14,G,GL,H</sub> Blechkuchen <sub>A,D,G,GL,H</sub>
Samstag, 26.10.	<input type="radio"/> Bohneneintopf <sub>J</sub> <b>Südtiroler Hirtennudeln mit Hackfleischsoße, Gemüse und Käse</b> <sub>A,D,G,GL,J,S,R</sub> Kirschjoghurt <sub>G,GL</sub>	<input type="radio"/> Bohneneintopf <sub>J</sub> <b>Kaiserschmarrn mit Apfelkompott</b> <sub>1,A,D,G,GL,H</sub> Kirschjoghurt <sub>G,GL</sub>
Sonntag, 27.10.	<input type="radio"/> Paprikasuppe <sub>G,GL,J</sub> <b>Kalbsrahmgulasch mit Nudeln und Herbstgemüse</b> <sub>A,D,G,GL,R</sub> Mini-Windbeutel <sub>A,D,G,GL</sub>	<input type="radio"/> Paprikasuppe <sub>G,GL,J</sub> <b>Schupfnudelpfanne mit Pilzen und Gemüse in Pestosoße</b> <sub>A,D,G,GL,J</sub> Mini-Windbeutel <sub>A,D,G,GL</sub>

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](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	
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