



Name: _____

KW 49 vom 02.12. – 08.12.2024

Datum	MENÜ 1	MENÜ 2
Montag, 02.12.	<input type="radio"/> Rote-Beete-Eintopf _{D,J} Krautwickerl mit Kartoffelpüree und gelben Rüben _{6,D,G,GL,K,S} Süßes Gebäck _{A,D,G,GL,H}	<input type="radio"/> Rote-Beete-Eintopf _{D,J} Ofenkartoffeln mit: Kräuterquark, Pilzen und Paprika, dazu Gartensalat _{G,GL} Süßes Gebäck _{A,D,G,GL,H}
Dienstag, 03.12.	<input type="radio"/> Erbsensuppe _{G,GL} Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren _{1,5,A,D,G,S} Vanillepudding _{G,GL}	<input type="radio"/> Erbsensuppe _{G,GL} Zwetschgenrahmstrudel mit Zimtsoße _{A,D,G,GL,H} Vanillepudding _{G,GL}
Mittwoch, 04.12.	<input type="radio"/> Grießnockerlsuppe _{D,J} Deftige Schinkennudeln mit Ei und Bratensoße _{6,A,D,G,S} Aprikosenkompott 1	<input type="radio"/> Grießnockerlsuppe _{D,J} Kürbisravioli mit Kräutersoße und Kirschtomaten _{A,D,G,GL,J} Aprikosenkompott 1
Donnerstag, 05.12.	<input type="radio"/> Kräutersuppe _{G,GL,J} Schaschliktopf mit Paprikawürfel und Nudeln _{G,GL,J,S} Obstsalat	<input type="radio"/> Kräutersuppe _{G,GL,J} Spinatspätzle mit Gemüse und Bergkäse _{A,D,G,GL,J} Obstsalat
Freitag, 06.12.	<input type="radio"/> Nudelsuppe _{A,D,J} Backfisch mit Remouladensoße und Salzkartoffeln _{A,C,D,G,GL,K,M} Blechkuchen _{A,D,G,GL,H}	<input type="radio"/> Nudelsuppe _{A,D,J} Knusprige Kartoffel- Gemüsebällchen mit Bohnen- gemüse in Tomatensoße _{A,D,G,GL} Blechkuchen _{A,D,G,GL,H}
Samstag, 07.12.	<input type="radio"/> Bohneneintopf _J Südtiroler Hirtennudeln mit Hackfleischsoße, Gemüse und Käse _{A,D,G,GL,J,S,R} Kirschjoghurt _{G,GL}	<input type="radio"/> Bohneneintopf _J Kaiserschmarrn mit Apfelkompott _{1,A,D,G,GL,H} Kirschjoghurt _{G,GL}
Sonntag, 08.12.	<input type="radio"/> Paprikasuppe _{G,GL,J} Kalbsrahmgulasch mit Nudeln und Herbstgemüse _{A,D,G,GL,R} Mini-Windbeutel _{A,D,G,GL}	<input type="radio"/> Paprikasuppe _{G,GL,J} Schupfnudelpfanne mit Pilzen und Gemüse in Pestosoße _{A,D,G,GL,J} Mini-Windbeutel _{A,D,G,GL}

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

Bestellungen bitte bis Mittwoch der Vorwoche: 089 / 143 36 49 20 oder 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