



Name: _____

KW 50 vom 09.12. – 15.12.2024

Datum	MENÜ 1	MENÜ 2
Montag, 09.12.	<input type="radio"/> <p>Gemüsebrühe mit Butternockerl A,D,G,GL,J Schweinegeschnetzeltes in Rahmsoße mit Spätzle und Erbsen-Karottengemüse A,S Apfelschnecke A,D,G,GL</p>	<input type="radio"/> <p>Gemüsebrühe mit Butternockerl A,D,G,GL,J Teigtaschen in Tomaten- Basilikumfüllung, mediterranem Gemüse und Schnittlauchsoße A,D,G,GL Apfelschnecke A,D,G,GL</p>
Dienstag, 10.12.	<input type="radio"/> <p>Kürbissuppe G,GL,J Panierte Hähnchenschnitte mit Brokkolifüllung, dazu Tomatengemüse und Reis G,GL,J Erdbeersahnerolle G,GL</p>	<input type="radio"/> <p>Kürbissuppe G,GL,J Topfenknödel mit süßen Bröseln und Vanillesoße A,D,G,GL Erdbeersahnerolle G,GL</p>
Mittwoch, 11.12.	<input type="radio"/> <p>Zucchinicremesuppe G,GL,J Cevapcici mit Tomatenreis, Balkangemüse und Tzaziki A,D,G,GL,J Mohn-Streuselkuchen A,D,G,GL</p>	<input type="radio"/> <p>Zucchinicremesuppe G,GL,J Gebackene Käse- Gemügestäbchen mit Rahmkartoffeln A,D,G,GL,J Mohn-Streuselkuchen A,D,G,GL</p>
Donnerstag, 12.12.	<input type="radio"/> <p>Spinatcremesuppe G,GL,J Tagliatelle mit Räucherlachs, glasierten Kirschtomate, Spinat und Kräutersoße 6,A,D,G,GL Früchtequark G,GL</p>	<input type="radio"/> <p>Spinatcremesuppe G,GL,J Gratinierter Gemüserösti mit Tomatensoße, dazu Gartensalat A,D,G,GL Früchtequark G,GL</p>
Freitag, 13.12.	<input type="radio"/> <p>Blumenkohlsuppe G,GL Edelfischgulasch in Paprika-Zwiebelsoße mit Wildreis C,G,GL Rote Grütze mit Vanillesoße A,G,GL</p>	<input type="radio"/> <p>Blumenkohlsuppe G,GL Überbackene Brokkoli mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise A,G,GL,J Rote Grütze mit Vanillesoße A,G,GL</p>
Samstag, 14.12.	<input type="radio"/> <p>Linsensuppe D,G,GL,J Hackbraten mit Rahmsoße, Spätzle und Erbsengemüse A,D,G,GL,S,R Karamellpudding G,GL</p>	<input type="radio"/> <p>Linsensuppe D,G,GL,J Grießauflauf mit Kirschragout D,G,GL,J Karamellpudding G,GL</p>
Sonntag, 15.12.	<input type="radio"/> <p>Karottencremesuppe G,GL Schweinekrustenbraten mit Kartoffelknödel und Bayrisch Kraut G,GL,S Mandarinenkompott</p>	<input type="radio"/> <p>Karottencremesuppe G,GL Rahmspinat mit kleinen Kartoffeln und Omelette A,G,GL Mandarinenkompott</p>

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 / Lupinerzeugnisse	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