

Gemeinschaftsverpflegung Asenbrunner
Frisch gekocht mit Qualität und Herz
Speiseplan der Kalenderwoche 03 von 18.01.2021 bis
22.01.2021



Die Süßkartoffel: Sie stammt aus Mittelamerika und ist nicht mit unserer Kartoffel verwandt. Es gibt ungefähr 400 Sorten und wird in China, Indonesien, Vietnam, Uganda, Japan und Indien angebaut.

Inhaltstoffe: Vitamin A, C, B2, B6, Kupfer, Kalium, Folsäure, Pantothensäure.

Verwendung: Gratin, Suppen, Soßen, Salate, Kuchen, Puddings, Gebäck uvm.

Montag, 18.01.

<p>Menü 1 Gemüsekraftbrühe mit Nudeln Sellerie-Gluten *****</p> <p>Milchreis, Zimt & Apfelmus Milcheiweiß-Laktose</p> <p>Menü2 Käse-Knöderl mit Pilzsauce, Salat Gluten-Ei-Milcheiweiß-Laktose-Senf-Sellerie *****</p> <p>Apfelmus</p>
--

Dienstag, 19.01.

<p>Menü 1 gebackene Hähnchenbrust, Butterkartoffeln, Gurkensalat, Sauerrahmdressing Milcheiweiß-Ei-Gluten-Senf-Sellerie *****</p> <p>Frisches Obst</p> <p>Menü 2 Süßkartoffel-Gemüsegratin, Tomatensoße, Gurkensalat Milcheiweiß-Laktose-Senf-Sellerie *****</p> <p>Frisches Obst</p>

Mittwoch, 20.01.

<p>Ravioli vegetarisch, Parmesan-Erbsen-Sauce, gemischten Salat Gluten-Ei-Milcheiweiß-Laktose-Senf-Sellerie *****</p> <p>Schokoladenpudding Milcheiweiß-Lactose</p>
--

Donnerstag, 21.01.

<p>Menü 1 Fleischpflanzerl (Rind/Schwein) mit Kartoffelstampf, Bratensauce, Gemüse Milcheiweiß-Lactose-Sellerie-Gluten *****</p> <p>Vanillejoghurt Milcheiweiß-Lactose</p> <p>Menü 2 Butter Maiskolben, Kartoffel, Kräuter Dip, bunter Salat Milcheiweiß-Lactose-Sellerie-Senf *****</p> <p>Vanillejoghurt Milcheiweiß-Lactose</p>
--

Freitag, 22.01.

<p>Schinkennudeln, Kraut-Karottensalat Gluten-Schweinefleisch-Senf-Ei-Sellerie oder vegetarisch</p> <p>Nudeln mit Gemüsestreifen, Kraut-Karottensalat Gluten-Sellerie-Senf-Ei-Milcheiweiß *****</p> <p>Kuchen Ei-Gluten-Milcheiweiß-Sellerie-Senf</p>
--

Änderungen vorbehalten. © Die Info der Allergene und Inhaltstoffe für Wurstwaren liegen in der Einrichtung aus.

Der grüne Punkt  markiert die Essensempfehlung der "Deutschen Gesellschaft für Ernährung" (DGE). Diese Empfehlung erfüllt ihren Zweck jedoch nur mit der dauerhaften richtigen Wahl.

**Wir bitten für unsere Planung um die Essensbestellung
bis Mittwoch-Mittag, besonders bei Menü-Wahl.
Bitte die Sonderessen (Allergiker) immer angeben!**

Für unsere vegetarischen Essenskinder bieten wir immer das vegetarische Menü an, oder ersetzen das Fleisch mit Tofu verschiedenen Gemüsen, Hülsenfrüchten und Kohlehydraten.

Die Zahlen zeigen keine Zusatzstoffe, sondern nur **Allergien** und **Unverträglichkeiten** an.

- 01.Fisch-Allergie
- 02.Huhn-/Hühnerei-Allergie
- 03.Laktose-Intoleranz
- 04.Milcheiweiß-Allergie
- 05.Nuss-Allergie
- 06.Erdnuß-Allergie
- 07.Krusten-/Schalen- und Weichtier-Allergie
- 08.Schwefel-Natriumnitrit- Sulfid-Pökelsalz-Allergie
- 09.Sellerie-Allergie
- 10.Senf-Allergie
- 11.Sesam-Allergie
- 12.Soja-Allergie
- 13.Weizen- Allergie / Zöliakie – Gluten-Unverträglichkeit
- 14.Lupinen-Allergie
- 15.
16. Kartoffel Unverträglichkeit
17. Tomaten und Paprika Unverträglichkeit
18. Vegetarisches Gericht
19. Fleischgericht
20. Fischgericht
21. Schweinefleisch
22. Vegan
- 23.Apfel-/Rote Beete-/Kokos-/Ananas-/Banane- /Pilze-/Zitrusfrucht Unverträglichkeit

Die Menüs können Spuren von allen Allergenen enthalten.

Die Erklärung für die Allergiker-Essen und Sonder-Essen steht täglich auf der Rückseite des Lieferscheines.

[Gemeinschaftsverpflegung Asenbrunner](#)

Tel.: 08104/ 392 oder ab 14⁰⁰ Uhr 08104/ 6496370

Fax: 08104/ 649701

E-Mail gabrieleasenbrunner@gmail.com