

Gemeinschaftsverpflegung Asenbrunner
Frisch gekocht mit Qualität und Herz
Der Speiseplan der KW 11 vom 09.03. bis 13.03.2020



Schnittlauch: Das kleinste Mitglied aus der Familie der Zwiebel. Er ist in China Nordamerika und Europa anzutreffen, im Frühling, Sommer und Herbst kann man ihn ernten.

Inhaltsstoffe: Vitamin C, A, Kalium, Eisen, Folsäure, Zink, Phosphor.

Verwendung: Für Salate, Suppen, Aufstriche, Saft. Er ist leicht zum Züchten und der Erfolg ist groß.

Montag, 09.03.

| |
|--|
| Menü 1 Gebackene Hähnchenbrust „Wiener Art“, Butterkartoffeln, Gemüse 13-04-03-02-09-10 ***** Frisches Obst 23 |
| Menü 2 Spätzle mit Champignon Sauce, Salat 13-10-09-02-04 ***** Frisches Obst 23 |

Dienstag, 10.03.

| |
|---|
| Menü 1 Kartoffeleintopf vegetarisch (auf Wunsch mit Wiener Würstchen 21-08) mit Brot 13-09-04 ***** Karamellpudding 04-03 |
| Menü 2 überbackene Pfannkuchen gefüllt mit Schinken und Mozzarella, Kartoffeln, Salat 21-13-10-09-04-03-02-08 ***** Karamellpudding 04-03 |

Mittwoch, 11.03.

| |
|--|
| Menü 1 Fusilli, Käse-Gemüse-Schnittlauch Sauce Salat 13-10-09-04-03 ***** Obst der Saison 23 |
|--|

Donnerstag, 12.03.

| |
|--|
| Menü 1 Reisfleisch vom Rind (Reis und Sauce separat) Salat 17-13-10-09 ***** hausgemachter Beerenjoghurt 04-03 |
| Menü 2 Blumenkohlcremesuppe 13-08-04-16 ***** Scheiterhaufen (Apfelsemmelauf), Vanillesauce 13-04-03-02-23 |

Freitag, 13.03.

| |
|---|
| Gebackenes Fischfilet mit Kartoffeln, Sauce Remoulade, Salat 13-10-08-04-02 ***** Fruchtquark 04-03 |
|---|

Anderungen vorbehalten. © Die Info der Allergene und Inhaltsstoffe 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