

Gemeinschaftsverpflegung und Catering

Frisch gekocht mit Qualität und Herz

Speiseplan der KW 12 vom 16.03.bis20.03.2020



Kurkuma: Auch Gelbwurz genannt, stammt aus Indonesien und Malaysia, und gelangte durch arabische Händler in den Rest der Welt.
Inhaltsstoffe: die Farbe typisch gelbe nennt man Glykosid. Enthält zudem: Kalium, Phosphor, Kalzium, Magnesium, Eisen
In der chinesischen Medizin wird er zur Behandlung von Schulterschmerzen, Menstruationsbeschwerden, Koliken, Magenverstimmung, Husten und Bindehautentzündung eingesetzt.
Verwendung: Zum Würzen und färben der Speisen.

Montag, 16.03.

Menü 1

Spätzle, Sauce vom Kalbsfrikandeau, Salat 13-10-09-04-02

Obst der Saison 23

Menü 2

vegetarische Hirse-Käse-Pflanzerl, Ratatouille Gemüse, Butterkartoffel 02-17-13-04

Obst der Saison 23

Dienstag, 17.03.

Menü 1

Seelachsfilet, Safran-Kurkuma Sauce, Vollkornreis, Gemüse 13-04


Vanillejoghurt 04-03

Menü 2

Ricotta-Rucola Mezzelune, Parmesan Sauce, Salat 02-13-10-09-03-04

Vanillejoghurt 04-03

Mittwoch, 18.03.

 Kartoffel-Bärlauch Suppe 13-04-03-02

Dampfnudel mit Vanillesauce 13-04-03-02

Donnerstag, 19.03.

Menü 1

Gyros vom Geflügel, Reis, Tsatsiki, Rohkostsalat (Kraut, Karotte, Tomate) 04-03


Obst der Saison 23

Menü 2

Krautfleckerlauf (Weißkraut-Nudelauf, überbacken) 02-13-09-10-03-04

Obst der Saison 23

Freitag, 20.03.

 Gemüsebrühe mit Nudel 13-09-02

Kartoffelrösti mit Rahmspinat 13-04

Änderungen 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!**



Für unserer vegetarischen Essenskinder bieten wir immer das vegetarische Menü an, oder ersetzen das Fleisch mit Tofu, pflanzliches Protein (Hülsenfrüchte) verschiedenen Gemüsen 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. Fisch-Allergie
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 Unverträglichkeit

Die Menüs können Spuren von allen Allergene enthalten.!

Die Erklärung für die Allergiker Essen liegt für die betroffenen Kindern täglich mit Lieferschein bei.

Bei Fragen sind wir unter der Tel. 80104-392 oder 08104-6496370 zu erreichen.

[Gemeinschaftsverpflegung Asenbrunner](#)

Tel. 08104/392 oder 08104-6496370

Fax 08104/649701

E-Mail gabrieleasenbrunner@gmail.com

Wir sind telefonisch von Mo-Fr von 6⁰⁰ bis 15⁰⁰ erreichbar oder kurze Nachricht auf AB wir rufen zurück.