

Gemeinschaftsverpflegung Asenbrunner
Frisch gekocht mit Qualität und Herz
Speiseplan der KW 13. 23.03. bis 27.03.2020



Das Gänseblümchen eine sehr wertvolle Pflanze wächst und blüht das ganze Jahr.
Kulinarisch ist sie für Suppen, Salate, Aufstriche oder kandiert für Süßspeisen & Kuchen gut einsetzbar zudem steigert sie den Geschmack.
Als Heilpflanze wirkt das Gänseblümchen Immunstärkend.




Montag 23.03.

<p> Menü 1 Hackbraten, Soße, Kartoffelstampf, Gemüse 21-13-10-09-04 ***** Obst der Saison 23</p> <p> Menü 2 Schupfnudeln, Rahmwirsing, Rohkost 13-10-09-04 ***** Obst der Saison 23</p>

Dienstag, 24.03.

<p> Menü 1 Penne, Tomatensauce, gemischten Salat 13-10-09 ***** Joghurt mit Früchten 04-03</p> <p> Menü 2 Kabeljau mit feiner Senfsauce, Kartoffel, Salat 13-10-09-04 ***** Joghurt mit Früchten 04-03</p>
--

Mittwoch, 25.03.

<p> Gemüsebrühe mit Nudeln 13-09-02 ***** Milchreis, selbstgemachtes Fruchtmus 04-03-23</p>
--

Donnerstag, 26.03.

<p> Menü 1 Cordon Bleu vom Geflügel, Butterkartoffeln, Ketchup, Salat 13-10-09-04-02 ***** Obst der Saison 23</p> <p> Menü 2 Kartoffelknödel, Gemüsepilzrahm, Honigkarotten 13-04-03 ***** Obst der Saison 23</p>

Freitag, 27.03.

<p> Gulaschsuppe mit Brot 19-16-17-13-09 vegetarisch</p> <p> Käse-Ravioli, Karottensauce, Gurkensalat 13-10-09-04-03-02 ***** Kuchen-Dessert 13-04-03-02</p>

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, 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- Sulfit-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

Änderungen vorbehalten. Allergen und Inhaltsstoffe liegen in den Einrichtungen aus!