

Gemeinschaftsverpflegung Asenbrunner
Frisch gekocht mit Qualität und Herz
Speiseplan der KW 27 vom 29.06.2020 bis 03.07.2020

Himbeere: Wunderwaffe für die Gesundheit und kulinarisch ein Hochgenuss. Schon die Menschen der Steinzeit haben sich an Himbeeren erfreut, die botanisch wie die Brombeeren zu den Rosengewächsen zählen und eigentlich gar keine Beeren sind, sondern sogenannte Sammelsteinfrüchte. Himbeeren enthalten viel Vitamin C, Eisen, sekundäre Pflanzenstoffe und Radikale.

Montag, 29.06.

<p>Menü 1 Allgäuer Käsespätzle, bunter Salat Ei-Gluten-Milcheiweiß-Lactose-Sellerie-Senf *****</p> <p>Schokoladenpudding Milcheiweiß-Lactose</p> <p>Menü 2 gefüllte Pfannkuchen mit Schinken und Käse, Rösti Pilzrahmsauce, Salat Gluten-Ei-Milcheiweiß-Lactose-Schweinefleisch-Sulfit-Pöckelsalz-Sellerie-Senf *****</p> <p>Schokoladenpudding Milcheiweiß-Lactose</p>

Dienstag, 30.07.

 <p>Menü 1 Nudelsuppe Sellerie-Ei-Gluten *****</p> <p>Milchreis mit selbstgemachtem Fruchtmus Lactose-Milcheiweiß</p> <p>Menü 2 Nudelsuppe Sellerie-Ei-Gluten *****</p> <p>Fusilli, Mandel-Petersilien Pesto, Salat Gluten-Senf-Zitrusfrucht-Sellerie</p>

Mittwoch, 01.07.

<p>Hackbraten, Soße, Nudeln, Gemüse Schweinefleisch-Ei-Gluten-Milcheiweiß-Lactose- vegetarisch</p> <p>Butter-Maiskolben, Kartoffel, Sour Creme, Salat Milcheiweiß-Sellerie-Senf *****</p> <p>Obst der Saison</p>

Donnerstag, 02.07

<p>Menü 1 Kabeljau gebacken, Kartoffelsalat, Sauce Remoulade Ei-Gluten-Senf Sellerie-Milcheiweiß *****</p> <p>Plundergebäck Ei-Milcheiweiß-Gluten-Nuss-Erdnuss</p> <p>Menü 2 gebratenes Kotelette vom Niederbayerischen Schwein, Reis, Gurkensalat Schweinefleisch-Sellerie-Senf *****</p> <p>Plundergebäck Ei-Milcheiweiß-Gluten-Nuss-Erdnuss</p>
--

Freitag, 03.07.

<p>Chili Con Carne, Weißbrot Sellerie-Ei-Gluten vegetarisch</p> <p>Chili Sin Carne, Weißbrot Sellerie-Ei-Gluten *****</p> <p>Naturjoghurt mit Früchten Milcheiweiß-Erdbeeren-Nuss</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 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