



Gemeinschaftsverpflegung Asenbrunner

Frisch gekocht mit Qualität und Herz

Speiseplan der KW 28 von 06.07.2020 bis 10.07.2020

Der Thymian: Stammt aus der Mittelmeerregion, es gibt ca. 60 Sorten

Inhaltsstoffe: Enthält Kalzium, Kalium, Magnesium, Phosphor, Eisen, Thymol, Cavacrol wirkt antiseptisch.

Verwendung: Zum Würzen, Öl Herstellung und wird in der medizinischen Heilkunde eingesetzt.

Montag, 06.07.

Menü 1

Spaghetti, Rinderbolognese, Salat
Gluten-Tomaten-Sellerie-Senf

selbstgemachter Joghurt

Milcheiweiß-Lactose

Menü 2


Parmesan überbackene Polenta, Tomatengemüse, Sour Creme Dip, Salat
Milcheiweiß-Sellerie-Senf

selbstgemachter Joghurt

Milcheiweiß-Lactose

Dienstag, 07.07.

Menü 1

 Gemüsekraftbrühe mit Grießnockerl

Sellerie-Gluten-Ei

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Gluten-Milcheiweiß-Lactose

Menü 2

Gemüsekraftbrühe mit Grießnockerl

Sellerie-Gluten-Ei

Wiener Würstchen, Kartoffelsalat, Gebäck

Schweinefleisch-Pökelsalzsulfid-Senf-Sellerie-Gluten

Mittwoch, 08.07.

 Gyros vom Geflügel, Reis, Tomaten, Tzatziki

Milcheiweiß-Lactose

Obst der Saison

 **vegetarisch**

gebackener Camembert, Gemüsereis, Sommersalat mit Zitronen-Dressing

Ei-Gluten-Milcheiweiß-Senf-Sellerie

Obst der Saison

Donnerstag, 09.07.

Menü 1

Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Schinken, Gurken-Tomaten Salat

Milcheiweiß - Pökelsalz Nitrit - Senf - Sellerie

Karamellpudding

Milcheiweiß - Laktose

Menü 2


Seelachsfilet, Paprikacreme, Reis, Salat

Milcheiweiß - Senf - Sellerie

Karamellpudding

Milcheiweiß - Laktose

Freitag, 10.07.

 Tomatencremesuppe mit Croutons

Milcheiweiß - Gluten

Nudelsalat mit Kalbfleischwurst, Essiggurken, Gemüsestreifen, Kräutersenf-Dressing, Brot

Gluten - Schweinefleisch - Senf - Sellerie

 **vegetarisch**


Tomatencremesuppe mit Croutons

Milcheiweiß - Gluten

Mediterranen Nudelsalat, Kräutersenf-Dressing Brot

Gluten - Senf - Sellerie - Tomaten

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