



**Gemeinschaftsverpflegung Asenbrunner**  
**Frisch gekocht mit Herz und Qualität**  
**Speiseplan der Kalenderwoche 37 von 13.09.2021 bis 17.09.2021**

**DIE PFLAUME:** Wachsen auf der ganzen Welt, es gibt ca. 2000 Sorten, sind sehr gesund und enthalten Vitamin B2, C, und Kalium.

**Montag, 13.09.2021**

<p><b>Menü 1</b> </p> <p>Kürbiscremesuppe Kartoffel-Milcheiweiß-Gluten *****</p> <p>Reibekuchen mit Apfelmus</p> <p><b>Menü 2</b>  </p> <p>Kürbiscremesuppe Kartoffel-Milcheiweiß-Gluten *****</p> <p>Ebly Pfanne mit Tomaten und Seidentofu, Joghurt Dip, Gurken Rohkost Gluten-Soja, Milcheiweiß</p>
---

**Dienstag, 14.09.2021**

<p><b>Menü 1</b> </p> <p>Hähnchenschnitzel mit Kartoffeln und Salat Ei-Gluten-Sellerie, Senf *****</p> <p>Frisches Obst der Saison</p> <p><b>Menü 2</b>  </p> <p>mit Käse überbackener Vollkorn Nudelauf mit Lauch und Pilzen, Salat Gluten-Milcheiweiß-Sellerie-Salat *****</p> <p>Frisches Obst der Saison</p>
---

**Mittwoch, 15.09.2021**


<p>Käsespätzle Rahmgurken Salat  </p> <p>Ei-Gluten-Sellerie-Senf-Milcheiweiß *****</p> <p>Schokoladenpudding Lactose-Milcheiweiß</p>
--

**Donnerstag, 16.09.2021**

<p><b>Menü 1</b> </p> <p>Penne, feine Sauce mit Rinderhackfleisch, bunter Salat Gluten-Tomaten-Sellerie-Senf *****</p> <p>selbstgemachter Fruchtjoghurt Milcheiweiß-Lactose</p> <p><b>Menü 2</b>  </p> <p>Kartoffelgratin mit Karotten, bunter Salat Milcheiweiß-Sellerie-Senf *****</p> <p>selbstgemachter Fruchtjoghurt Milcheiweiß-Lactose</p>
--

**Freitag 17.09.2021**

<p>gebackenes Seelachsfilet, Sauce Remoulade, Kartoffelsalat </p> <p>Ei-Gluten-Sellerie-Senf</p> <p><b>VEGETARISCH</b></p> <p>gebackener Blumenkohl, Sauce Remoulade, Kartoffelsalat  </p> <p>Ei-Gluten-Sellerie-Senf *****</p> <p>Obst der Saison</p>
---

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.

Für unsere vegetarischen Essenskinder bieten wir immer das vegetarische Menü an, oder ersetzen das Fleisch mit Tofu verschiedenen Gemüsen und Kohlehydraten.

**Wir bitten für unsere Planung um die Essensbestellung  
bis Mittwoch-Mittag, besonders bei Menüwahl.  
Bitte die Sonderessen (Allergiker) immer angeben!**

Die Zahlen zeigen keine Zusatzstoffe, sondern nur **Allergene** 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. 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-/Zitrusfrucht Unverträglichkeit

**Bitte beachten Sie!  
Die Erklärung für die Allergiker Essen, liegt täglich beim Lieferschein bei.**

Unser Büro ist Mo-Fr von 6:00 bis 13:00 Uhr besetzt.

Außerhalb dieser Zeiten sprechen Sie bitte eine Nachricht auf den Anrufbeantworter oder schicken Sie uns eine Mail.

Gemeinschaftsverpflegung Asenbrunner

Tel.: 08104/ 392

Fax: 08104/ 649701