

# Max und Justine Elsner

## vegetarisch

### Dezember 18



03. Montag: Kohlrabi-Medaillon 12,15,AW,C,I mit Kartoffeln<sup>14,G</sup> & Remoulade<sup>1,2,9,AW,C,J,L</sup>, Salat 3,14,AW,AG,G,J
04. Dienstag: Bunte Gemüsebällchen<sup>15,AW,C,I</sup> mit Tomatensoße<sup>14,G</sup> & Reis, Früchtejoghurt<sup>14,G</sup>
05. Mittwoch: Kräuter-Rahm-Schwammerl<sup>14,G,I</sup> mit böhmischen Knödeln<sup>14,15,AW,C,G</sup>, danach Obst
06. Donnerstag: Passierte Kürbissuppe<sup>14,G,I</sup>, süße Quarkkälchen (ohne Rosinen)<sup>14,AW,G</sup> mit Apfelmus<sup>3</sup>
07. Freitag: Saftiger Nudel-Gemüse-Auflauf<sup>14,G,I</sup>, danach Salat 3,14,AW,AG,G,J
- 
10. Montag: Pizza "Margherita"<sup>12,14,AW,AR,G,L</sup> mit buntem Salat<sup>3,14,AW,AG,G,J</sup>
11. Dienstag: Gemüsegulasch<sup>14,G,I</sup> mit Eier-Spätzle<sup>15,AW,C</sup>, danach Joghurt mit Müsli<sup>14,AW,AH,AG,HH,G</sup>
12. Mittwoch: Pasta<sup>AW</sup> mit Tomaten-Basilikum-Soße<sup>14,G</sup> & Parmesan<sup>14,15,C,G</sup>, Früchte-Joghurt-Drink<sup>14,G</sup>
13. Donnerstag: Leckerer Milchreis<sup>14,G</sup> mit warmen Kirschkompott, danach Obst
14. Freitag: Süße Eier-Pfannkuchen<sup>14,15,AW,C,G</sup> mit Apfelmus<sup>3</sup> danach Obst
- 
17. Montag: Döner<sup>14,AW,G</sup> - mit geb. Fetakäse<sup>14,AW,G</sup>, Salat & Dönersoße<sup>1,9,10,14,C,G,J</sup>, Pudding<sup>1,14,G</sup>
18. Dienstag: Passiertes Maissüppchen<sup>14,G,I</sup>, süße Eier-Pfannkuchen<sup>14,15,AW,C,G</sup> mit Apfelmus<sup>3</sup>
19. Mittwoch: Tortellini<sup>12,15,AW,C,I</sup> mit Soja-Bolognesesoße<sup>14,G,F,I</sup> & Parmesan<sup>14,15,C,G</sup>, Gurkensalat<sup>3,14,AW,AG,G,J</sup>
20. Donnerstag: Geb. Camembert<sup>14,AW,G</sup> mit Kartoffelpüree<sup>14,G</sup>, Preiselbeeren & Salat<sup>3,14,AW,AG,G,J</sup>
21. Freitag: **kein Essen!**

24. Montag:  
25. Dienstag:  
26. Mittwoch:  
27. Donnerstag:  
28. Freitag:

**Betriebsurlaub vom 24.12.2018 bis 06.01.2019**

31. Montag:

Weihnachtsferien 22.12.2018-05.01.2019

Änderungen vorbehalten!

Unsere Speisen enthalten folgende kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe & Allergene:

#### Inhaltsstoffe:

1=natürliche Farbst., 2=natürliche Konservierungsst., 3=Antioxidationsm., 4=Geschmacksverst., 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=m. Süßungsmittel, 10=m. einer Zuckerart u. Süßungsmittel, 11=Phenylalaninquell, 12=m. Jod salz, 13=m. Nitritpökelsalz, 14=m. Milcheiweiß, 15=Vollei

#### Allergene:

A=Gluten (AW= Weizen, AH=Hafer, AR = Roggen, AG = Gerste), B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch & Milchprodukte,

H=Schalenfrüchte (HH=Haselnuss, HM=Mandel), I=Sellerie, J = Senf, K=Sesamsamen,

L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, M=Lupine, N=Weichtiere

