



# MENÜPLAN

## Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 47 20.11. – 24.11.2023

### Mittagessen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	<b>Klare Hühnersuppe</b> (L) mit Frittaten (A/C/G)	<b>Tomaten-cremesuppe</b> (G/L) Rahm: AT	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Käsecroutons (A/G) Käse: AT	<b>Fruchtjoghurt</b> (G) Joghurt: AT	<b>Klare Rindsuppe</b> (L) mit Profiteroles (A/C)	<b>Rindsuppe</b> (L) mit Sternchen (A/C)	<b>Hühnersuppe</b> (L) mit Kräuterschöberl (A/C)
Menü 1	<b>Kebap</b> (Huhn) () mit mediterranem Gemüse (), Couscous (A/L) und Tzatziki (G) Fleisch: IT / Joghurt: AT	<b>Rindfleischpfanne</b> mit Bohnen (A/F/L) und Rosmarin-Polenta (G/L) Fleisch: AT	<b>Gebackenes Hühnerschnitzel</b> „Wiener Art“ (A/C) mit Kartoffelsalat (L/M/O) und Preiselbeeren (-) Fleisch: AT	<b>Nudeln</b> (A/C) mit Schinkenrahmsauce (Pute) (C/G/L/O) und Salat () Rahm: AT	<b>Pikantes Hühner- Reisfleisch</b> (L) mit Salat Fleisch: AT	<b>Überbacken Cannelloni</b> mit Tomatensauce (A/C/G) Grana Padano (C/G) und Salat Grana Padano: AT	<b>Rindsroulade</b> (M) mit Natursaft (L/O), Petersilkartoffel (G) und Gemüse (G) Fleisch: AT
Menü 2	<b>Vegane Tagliatelle</b> (A) in cremiger Kürbissauce mit Salbei (L/O) und Salat ()	<b>Gemüsestrudel</b> (A/C/G/L) mit Kartoffel (G), Sauerrahmdip (G) und Salat Sauerrahm: AT	<b>Kichererbsen- Kokos Curry</b> (L) mit Reis () (vegan)	<b>Spinat-Kürbis- Lasagne</b> (A/C/G) mit Salat Grana Padano: IT	<b>Marokkanischer Tomaten-Linsen Eintopf</b> mit Feta (G/L) und Bulgur (A) Feta: GR	x	x

**Allergene Stoffe**    **A** Gluten    **C** Ei    **E** Erdnuss    **G** Milch    **L** Sellerie    **N** Sesam    **P** Lupinen  
**B** Krebstiere    **D** Fisch    **F** Soja    **H** Nüsse    **M** Senf    **O** Sulfite    **R** Weichtiere

Die Auszeichnung der Allergene bezieht sich nicht auf den Salat.

mama-bringt's wünscht guten Appetit!

[Vegetarische Gerichte – grüne Farbe](#)



# MENÜPLAN

## Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 47 20.11. – 24.11.2023

### Abendessen

Vorspeise

Menü

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	Bohnensuppe (L)	Obstblechkuchen (A/C/G)	Karottencremesuppe (G/L/O) Rahm: AT	Kartoffelcremesuppe mit Speck (Schwein) (G/L/O) Rahm: AT	Petersilcremesuppe (G/L/O) Rahm: AT	Obstsalat ( )	Lauchcremesuppe (G/L/O) Rahm: AT
Menü	Kartoffelpüree mit Speck (Schwein) und Lauch (A/C/G)	Fischstäbchen (A/C/D/G) mit Sauce Tartar (C/G/M) und Salzkartoffel (G)	Frankfurter (Schwein) mit Senf (M), Kren und Gebäck (A/G/H)	Moosbeernocken (A/C/G)	Saurer Graukäse (G) mit Dressing (M/O) und Gebäck (A/G/H)	Tiroler Speckknödel (A/C/G) (Schwein) in Rindssuppe (L)	Tiroler Gröstl mit Rindfleisch (G/L) und Krautsalat (O) Fleisch: AT

**Allergene Stoffe**    **A** Gluten    **C** Ei    **E** Erdnuss    **G** Milch    **L** Sellerie    **N** Sesam    **P** Lupinen  
**B** Krebstiere    **D** Fisch    **F** Soja    **H** Nüsse    **M** Senf    **O** Sulfite    **R** Weichtiere

Die Auszeichnung der Allergene bezieht sich nicht auf den Salat.

mama-bringt's wünscht guten Appetit!

Vegetarische Gerichte – grüne Farbe