



MENÜPLAN

Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 01 01.01. – 05.01.2024

Mittagessen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	Klare Gemüsesuppe (L) mit Leberknödel (A/C/G)	Rindersuppe (L) mit Teigreis (A/C)	Stracciatella Joghurt (G/O) Joghurt: AT	Kürbiscremesuppe (G/L/O) Rahm: AT	Klare Gemüsesuppe (L) mit Kasknödel (A/C/G) Käse: AT	Klare Gemüsesuppe (L) mit Frittaten(A/C/G)	Minestrone (A/C/L)
Menü 1	Gespickter Rinderbraten (O) in Natursaft (L/O) mit Rotkraut (G/L/O) und Spätzle (A/C/G) Fleisch: AT	Fischstäbchen (A/C/D/G) mit Sauce Tartar (C/G/M) und Salzkartoffel (G) und Salat (-)	x	Chili con Carne (Rind) (L) mit Reis () und Salat	x	Gebackenes Hühnerschnitzel „Wiener Art“ (A/C) mit Kartoffelsalat (L/M/O) und Preiselbeeren (-) Fleisch: AT	Hühnerbrust mit Natursaft (L/O), Rahmpolenta (G) und Salat Fleisch: AT Rahm:AT
Menü 2	x	x	Spinatknödel (A/C/G) mit brauner Butter (G), Salat () und Grana Padano (C/G) Butter: AT/ Grana Padano: IT	x	Kaiserschmarren (A/C/G) mit Apfel- Birnen Kompott (-)	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



Essen wie zu Hause

KW 01 01.01. – 05.01.2024

Erwachsene

Abendessen

Vorspeise

Menü

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	Maiscremesuppe (G/L/O) Rahm: AT	Obstsalat ()	Selleriecremesuppe (G/L/O) Rahm: AT	Klare Gemüsesuppe (L) mit Grießnockerl (A/C/G)	Schoko Pudding (G) Milch: AT	Knoblauchcremesuppe (G/L) mit Croutons (A/G) Rahm: AT	Fisolenrahmsuppe (G/L) Rahm: AT
Menü	Bauerngröstl (Rind/Schwein) (G/L) mit Krautsalat (O) Fleisch: AT	Gulaschsuppe (L) mit Gebäck (A/G/H) Fleisch: AT	Saures Rindfleisch mit Zwiebel und Paprika, mariniert mit Kürbiskernöl (C/L/M/O) und Gebäck (A/G/H) Fleisch: AT	Topfenknödel mit Butterbrösel (A/C/G) und Zwetschgenkompott () Topfen: AT / Butter: AT	Bauerntoast (A/G) mit Cocktailsauce (C/M)	Schinkenrahmspätzle (Schwein) (A/C/G/L/O) mit Grana Padano (C/G) und Salat	Gebratene Knödel mit Rührei, Gemüse (A/C/G) und Dip (G) Eier: AT/ Sauerrahm: 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