



# MENÜPLAN

## Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 01 01.01. – 05.01.2024

### Mittagessen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Leberknödel (A/C/G)	<b>Rindersuppe</b> (L) mit Teigreis (A/C)	<b>Stracciatella Joghurt</b> (G/O) Joghurt: AT	<b>Kürbiscremesuppe</b> (G/L/O) Rahm: AT	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Kasknödel (A/C/G) Käse: AT	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Frittaten(A/C/G)	<b>Minestrone</b> (A/C/L)
Menü 1	<b>Gespickter Rinderbraten</b> (O) in Natursaft (L/O) mit Rotkraut (G/L/O) und Spätzle (A/C/G) Fleisch: AT	<b>Fischstäbchen</b> (A/C/D/G) mit Sauce Tartar (C/G/M) und Salzkartoffel (G) und Salat (-)	x	<b>Chili con Carne</b> (Rind) (L) mit Reis () und Salat	x	<b>Gebackenes Hühnerschnitzel</b> „Wiener Art“ (A/C) mit Kartoffelsalat (L/M/O) und Preiselbeeren (-) Fleisch: AT	<b>Hühnerbrust</b> mit Natursaft (L/O), Rahmpolenta (G) und Salat Fleisch: AT Rahm:AT
Menü 2	x	x	<b>Spinatknödel</b> (A/C/G) mit brauner Butter (G), Salat () und Grana Padano (C/G) Butter: AT/ Grana Padano: IT	x	<b>Kaiserschmarren</b> (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	<b>Maiscremesuppe</b> (G/L/O) Rahm: AT	<b>Obstsalat</b> ( )	<b>Selleriecremesuppe</b> (G/L/O) Rahm: AT	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Grießnockerl (A/C/G)	<b>Schoko Pudding</b> (G) Milch: AT	<b>Knoblauchcremesuppe</b> (G/L) mit Croutons (A/G) Rahm: AT	<b>Fisolenrahmsuppe</b> (G/L) Rahm: AT
Menü	<b>Bauerngröstl</b> (Rind/Schwein) (G/L) mit Krautsalat (O) Fleisch: AT	<b>Gulaschsuppe</b> (L) mit Gebäck (A/G/H) Fleisch: AT	<b>Saures Rindfleisch</b> mit Zwiebel und Paprika, mariniert mit Kürbiskernöl (C/L/M/O) und Gebäck (A/G/H) Fleisch: AT	<b>Topfenknödel</b> mit Butterbrösel (A/C/G) und Zwetschgenkompott ( ) Topfen: AT / Butter: AT	<b>Bauerntoast</b> (A/G) mit Cocktailsauce (C/M)	<b>Schinkenrahmspätzle</b> (Schwein) (A/C/G/L/O) mit Grana Padano (C/G) und Salat	<b>Gebratene Knödel</b> 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