



# MENÜPLAN

## Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 03 15.01. - 19.01.2024

### Mittagessen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	Rindssuppe (L) mit Leberspätzle (Rind) (A/C)	Hühnersuppe (L) mit KäsecROUTONS (A/G)	Cremige Kokos-Curry Suppe (L) (vegan)	Fruchtjoghurt (G) Joghurt: AT	Klare Gemüsesuppe (L) mit Kräuterschöberl (A/C)	Joghurt Zitronen Creme (G) Joghurt: AT	Klare Rindssuppe (L) mit Buchstaben (A/C)
Menü 1	Panang Curry (Pute) (A/D/E/F/L) mit Duftreis (-) Fleisch: AT	Lasagne al forno (Rind) (A/C/G/L/O) mit Salat	Hühner-geschnetzeltes in Champignonrahmsauce (G/L/O) mit Serviettenknödel (A/C/G) und Salat Fleisch: AT / Rahm: AT	Gebratenes Fischfilet (D) mit Kressesauce (G/L/O), mit Wildreis (I) und Salat	Saltimbocca (Schwein) (-) in Jus (G/L/O) mit Polenta (C/G/L) und Salat Fleisch: AT	Nudel-Gemüse-Gratin (A/C/G) mit Joghurtdip (G) Joghurt: AT	Cevapcici (Rind/Schwein) (A/C/G) mit Letscho (L), Petersilkartoffel (G) und Knoblauchsauce (C/G/M)
Menü 2	Tiroler Kasspatzln (A/C/G/L) (BIO vom Berg) mit Röstzwiebel (A) und Salat Käse: AT	Gemüse Stifado (L/O) mit Joghurt-Dip (G) und Ciabatta (A/G) (vegan außer Dip) Joghurt: AT	Marokkanischer Tomaten-Linsen Eintopf (L) mit Bulgur (A) (vegan) (vegan außer Dip) Sauerrahm: AT	Penne (A) mit Auberginen-Zucchini-Tomaten-Ragout (I), Grana Padano (C/G) und Salat (vegan außer Grana Padano) Grana Padano: IT	Kartoffel-Kürbis-Gratin (G) mit Kernöldip (G) und Salat (I) Sauerrahm: AT	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 03 15.01. – 19.01.2024

### Abendessen

Vorspeise

Menü

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	<b>Gelbe Rüben Suppe</b> (G/L/O) Rahm: AT	<b>Zwiebelsuppe</b> (L/O)	<b>Schwarzwurzel- suppe</b> (G/L/O)	<b>Champignon- rahmsuppe</b> (G/L/O) Rahm: AT	<b>Paprikacreme- suppe</b> (G/L/O) Rahm: AT	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Leberknödel (A/C/G)	<b>Brotsuppe</b> mit Kren (A/G/L) Rahm: AT
Menü	<b>Kartoffelpuffer</b> ( ) mit Joghurt Dip (G) Joghurt: AT	<b>Hausgemachter Grießauflauf</b> (A/C/G) mit Zwetschgenröster ( )	<b>Schupfnudeln</b> mit Kraut und Speck (Schwein) (A/C/G/L) und Salat	<b>Schweizer Wurstsalat</b> (Schwein) (G/M/O) mit Gebäck (A/G/H)	<b>Graukas</b> (G) mit Dressing (M/O) und Gebäck (A/G/H) Graukäse: AT	<b>St. Johanner</b> (Schwein) mit Senf (M) und Gebäck (A/G/H)	<b>Kartoffelgulasch</b> mit Braunschweiger (Schwein) (G/L/M/O)

**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