



MENÜPLAN

Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 05 29.01. – 02.02.2024

Mittagessen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	Klare Hühnersuppe (L) mit Backerbsen (A/C/G)	Joghurt mit Früchten (G) Joghurt: AT	Klare Gemüsesuppe (L) mit Käsecroutons (A/G) Käse: AT	Tomaten-cremesuppe (G/L) Rahm: AT	Klare Rindsuppe (L) mit Profiteroles (A/C)	Rindsuppe (L) mit Sternchen (A/C)	Hühnersuppe (L) mit Kräuterschöberl (A/C)
Menü 1	Tortelloni (A/C/G) in Tomaten-Speck-Rahmsauce (Schwein) (G/L), Grana Padano (C/G) und Salat Rahm: AT Grana Padano: IT	Rindfleischpfanne mit Bohnen (A/F/L) und Rosmarin-Polenta (G/L) Fleisch: AT	Gebackenes Hühnerschnitzel „Wiener Art“ (A/C) mit Kartoffelsalat (L/M/O) und Preiselbeeren (-) Fleisch: AT	Nudeln (A/C) mit Schinkenrahmsauce (Pute) (C/G/L/O) und Salat () Rahm: AT	Pikantes Hühner-Reisfleisch (L) mit Salat Fleisch: AT	Überbacken Cannelloni mit Tomatensauce (A/C/G) Grana Padano (C/G) und Salat Grana Padano: AT	Rindsroulade (M) mit Natursaft (L/O), Petersilkkartoffel (G) und Gemüse (G) Fleisch: AT
Menü 2	Gemüse-Pilz Quiche (A/C/G) mit Sauerrahmdip (G) und Salat Sauerrahm: AT	Gemüsestrudel (A/C/G/L) mit Kartoffel (G), Sauerrahmdip (G) und Salat Sauerrahm: AT	Spinat-Lasagne (A/C/G) mit Salat	Marokkanische Gemüse Tajine (L) mit Couscous „Raz el hanout“ (A/L) (vegan)	Überbackener Nudel-Gemüse-Auflauf (A/C/G) mit Tomaten-Basilikumsauce () und Grana Padano (C/G) Grana Padano: IT	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 05 29.01. – 02.02.2024

Erwachsene

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/D) 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 Rindsuppe (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