



# MENÜPLAN

## Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 06 05.02. - 09.02.2024

### Mittagessen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	<b>Klare Gemüsesuppe(L)</b> mit Teigreis (A/C)	<b>Topfencreme (G)</b> Topfen: AT	<b>Klare Gemüsesuppe (L)</b> mit Schinkenschöberl (Pute) (A/C)	<b>Kürbiscremesuppe (G/L/O)</b> Rahm: AT	<b>Klare Hühnersuppe (L)</b> mit Frittaten (A/C/G)	<b>Karfiolcremesuppe (G/L/O)</b> Rahm: AT	<b>Klare Gemüsesuppe (L)</b> mit Kaiserschöberl (A/C)
Menü 1	<b>Schweinebraten (M)</b> mit Biersauce (A/L/O), Sauerkraut (L) und Serviettenknödel (A/C/G)	<b>Wurstnudeln</b> mit Braunschweiger (Schwein) (A/C/L/M) und Salat (I)	<b>Tex-Mex-Hühner-Wrap (A/G)</b> mit Sauerrahmdip (G/M) und Salat Fleisch: AT / Sauerrahm: AT	<b>Kalbsrahmgulasch (G/L/O)</b> mit Brokkoli (G) und Bandnudeln (A/C) Fleisch: AT / Rahm: AT	<b>Chili con Carne (Rind)</b> mit feiner Schärfe (L), Baguette (A) und Salat	<b>Farfalle (A/C/G)</b> mit Brokkoli-Rahmsauce (C/G/L/O) und Salat Rahm: AT	<b>Paprika-Rahmschnitzel (G/L/O)</b> (Schwein) mit Reis (I) und Gemüse (G) Fleisch: AT / Rahm: AT
Menü 2	<b>Kartoffel-Gemüse-Laibchen (A/C/L)</b> mit Karotten-Sellerie-Gemüse (G/L), Schnittlauchdip (G) und Salat Sauerrahm: AT	<b>Parmigiana di Melanzane (A/C/G)</b> mit Baguette (A) und Salat Grana Padano: IT	<b>Spinatspätzle (A/C)</b> mit Gorgonzolasauce (G/L/O) und Karottengemüse (G) Rahm: AT/Gorgonzola: IT	<b>Hausgemachter Grießauflauf (A/C/G)</b> mit Zwetschgenröster (I)	<b>Polenta-Gemüse-Schnitte (C/G)</b> mit Tomatensauce (-) und Salat	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 06 05.02. - 09.02.2024

## Erwachsene

### Abendessen

Vorspeise

Menü

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	<b>Brokkoli-cremesuppe</b> (G/L/O) Rahm: AT	<b>Paprikacremesuppe</b> (G/L/O) Rahm: AT	<b>Milchreis</b> (G) Milch: AT	<b>Gemüse-cremesuppe</b> (G/L/O) Rahm: AT	<b>Vanillepudding</b> (G) Milch: AT	<b>Hühnersuppe</b> (L) mit Grießtaler (A/C/G)	<b>Kartoffelcremesuppe</b> mit Speck (G/L/O) Rahm: AT
Menü	<b>Krautfleckerl</b> (A/C/G/L/O)	<b>Caprese</b> Tomaten-Mozzarella mit Pesto (C/G), Balsamicodressing (M/O) und Baguette (A) Mozzarella IT	<b>Topfenknödel in Butterbrösel</b> (A/C/G) mit Vanillesauce (G) Topfen: AT / Butter: AT / Milch: AT	<b>Schweizer Wurstsalat</b> (Schwein) (G/M/O) mit Semmel (A)	<b>Frischkäse Schinken Röllchen</b> (Pute) (C/G/O) mit Salat, Balsamico Dressing (M/O) und Gebäck (A/G/H) Frischkäse: AT	<b>Tiroler Kaspressknödel</b> (A/C/G) mit Salat Käse: AT	<b>Apfelradl</b> (A/F/G) mit Vanillesauce (G) Milch: AT

**Allergene Stoffe**

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

Die Auszeichnung der Allergene bezieht sich nicht auf den Salat.

mama-bringt's wünscht guten Appetit!

Vegetarische Gerichte - grüne Farbe