



# MENÜPLAN

## Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 07 12.02. – 16.02.2024

### Mittagessen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	<b>Klare Rindssuppe</b> (L) mit Sternchen (A/C)	<b>Cremige Gemüsesuppe</b> (G/L/O) Rahm: AT	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Grießnockerl (A/C/G)	<b>Apfel-Zimt-Joghurt</b> (G) Joghurt: AT	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Kasknödel (A/C/G) Käse: AT	<b>Ungarische Bohnensuppe</b> (L)	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Fadennudeln (A/C)
Menü 1	<b>Bauernschnitzel</b> (Schwein) (G/L/O) mit Röstkartoffeln (G) und Salat (I) Fleisch: AT	<b>Szegediner Gulasch</b> (Schwein) (L/O) mit Salzkartoffeln (G) Fleisch: AT	<b>Gebratenes Seehechtfilet</b> (Fisch) (D) mit Kürbis- Kartoffelcreme (G) und Erbsen (G)	<b>Rinderstreifen „Stroganoff“</b> (G/L/M/O) mit Serviettenknödel (A/C/G) und Salat Fleisch: AT	<b>Saltimbocca</b> (Schwein) (-) in Jus (G/L/O) mit Polenta (C/G/L) und Salat Fleisch: AT	<b>Hirtenmakkaroni</b> (Rind, Champignons) (A/C/G/L) mit Grana Padano (C/G) und Salat Grana Padano: IT	<b>Tafelspitz</b> (L) mit Cremespinat (A/G) und Röstkartoffel (G) Fleisch: AT
Menü 2	<b>Spinatknödel</b> (A/C/G) mit brauner Butter (G), Grana Padano (C/G) und Salat Butter: AT / Grana Padano: IT	<b>Treccine</b> (A/C) mit Schwammerlsauce (G/L/O) und Salat	<b>Tiroler Kasspatzln</b> (A/C/G/L) (BIO vom Berg) mit Röstzwiebel (A) und Salat Käse: AT	<b>Zucchini-Käse Laibchen</b> (A/C/G) mit Gurken- Joghurt-Sauce (G) und Wok Gemüse (I) Käse: AT / Joghurt: AT	<b>Bunte Penne</b> (A/C) mit Arrabbiatasauce (L/O) Grana Padano (C/G) und Salat 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 07 12.02. – 16.02.2024

## Erwachsene

### Abendessen

Vorspeise

Menü

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	Obstsalat ( )	Gerstlsuppe (A/L) mit Geselchtem Fleisch: AT	Hühnersuppe (L) mit Profiteroles (A/C)	Kräuterrahmsuppe (G/L/O) Rahm: AT	Eierflockensuppe (C/L) Eier: AT	Vanille Joghurt (G) Joghurt: AT	Graukäsesuppe (G/L) Käse: AT
Menü	Reisfleisch (Schwein) mit Paprika (L) Fleisch: AT	Marend mit Speck, Käse, Gurke und Tomate (A/G) und Gebäck (A/G/H) Käse: AT	Gebackene Champignons (A/C) mit Sauce Tartar (C/G/M)	Kalter Schweinebraten mit Essiggemüse (L/M/O) Kren und Gebäck (A/G/H) Fleisch: AT	Arme Ritter (A/C/G) mit Vanillesauce (G) Milch: AT	Räucherlachs (D) mit Sauerrahm (G) und Kartoffelpuffer Sauerrahm: AT	Grießbrei mit Zimt (A/G) und Früchten ( )

**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