

## MENÜPLAN

## Erwachsene





Mittagessen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
96299(20)	Obstblechkuchen (A/C/G)	Zucchini- Linsensuppe (G/L/O) Rahm: AT	Klare Gemüsesuppe (L) mit Fadennudeln (A/C)	Klare Hühnersuppe (L) mit Sternchen (A/C)	Klare Rindssuppe (L) mit Profiteroles (A/C)	Hühnersuppe (L) mit Eierbrotwürfel (A/C/G) Eier: AT	Kartoffelsuppe (G/L/O) Rahm: AT
mena 1	Indisches Butterhähnchen (G) mit Couscous (A/L) und Salat Fleisch: AT / Butter: AT	Hühnerfilet Caprese (G) mit Pesto Sauce (C/G/L/O), Spätzle (A/C/G) und Salat Fleisch: AT	Naturschnitzel (Schwein) (-) mit Senfsauce (G/L/M/O) Kartoffelpüree (G) und Salat Fleisch: AT	Rinderbraten (L/O) mit Rotkraut (G/L/O) und gebratene Schupfnudeln (A/C/G) Fleisch: AT	Selchschopf (L) in Kümmeljus (L/O), mit Sauerkraut (L) und Serviettenknödel (A/C/G) Fleisch: AT	Schinkenrahm- spätzle (Schwein) (A/C/G/L/O) mit Grana Padano (C/G) und Salat Rahm: AT/ Grana Padano: IT	<b>Hühnerbrust</b> mit Natursaft (L/O), Rahmpolenta (G) und Salat Fleisch: AT/ Rahm: AT
menu z	Schwammerl- gulasch (G/L/O) mit Semmelknödel (A/C/G) und Salat	Mediterranes Zartweizenrisotto mit Oliven, Kapern (A/F/L/O), Salat dazu extra Grana Padano (C/G) (vegan außer Grana Padano) Grana Padano: IT	Kaspressknödel (A/C/G) mit Sauerkraut (L) Käse: AT	Topfenknödel in Butterbrösel (A/C/G) mit Marillenröster () Topfen: AT/ Butter: AT	Nudelpfanne (A/C) mit Blattspinat (G) und Tomatenwürfel (A/G/L) und Salat	x	x

**N** Sesam

**O** Sulfite

Lupinen

**R** Weichtiere

Die Auszeichnung der Allergene bezieht sich nicht auf den Salat.

C Ei

**D** Fisch

**E** Erdnuss

**F** Soja

**G** Milch

**H** Nüsse

**L** Sellerie

**M** Senf

**▲** Gluten

**B** Krebstiere

Allergene

Stoffe

KW 09 26.02. - 01.03.2024

mama-bringt's wünscht guten Appetit!

Vegetarische Gerichte – grüne Farbe



F

## MENÜPLAN

## Erwachsene





Abendessen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
ocasies o v	Paprika- cremesuppe (G/L/O) Rahm: AT	Gemüse- cremesuppe (G/L/O) Rahm: AT	Fenchel- cremesuppe (G/L/O) Rahm: AT	Klare Gemüsesuppe (L) mit Milzschnitten (A/C/G)	Klare Gemüsesuppe (L) mit Gemüsestreifen (L)	Apfel-Zimt Joghurt (G) Joghurt: AT	<b>Brotsuppe</b> mit Kren (A/G/L)
	Germknödel (A/C/G) mit Vanillesauce (G) Milch: AT	Schweizer Wurstsalat (Schwein) (G/M/O) mit Semmel (A)	Blechpizza (A/G)	Farfalle (A/C/G) mit Käsesauce (G/L) und Grana Padano (C/G) Käse: AT/ Grana Padano: IT	St. Johanner mit Senf, Kren (M) und Gebäck (A/G/H)	Nudelsuppe mit Würstl (Schwein) (A/C/L) und Gebäck (A/G/H)	Marillen- Palatschinken (A/C/G)

Allergene Stoffe A GlutenB Krebstiere

C EiD Fisch

E ErdnussF Soja

G MilchH Nüsse

L SellerieM Senf

N SesamO Sulfite

P LupinenR Weichtiere

Die Auszeichnung der Allergene bezieht sich nicht auf den Salat.