



# MENÜPLAN

## Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 10 04.03. – 08.03.2024

### Mittagessen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Buchstaben (A/C)	<b>Hühnersuppe</b> (L) mit Frittaten (A/C/G)	<b>Kartoffel-cremesuppe</b> (G/L/O) Rahm: AT	<b>Vanillejoghurt</b> (G) Joghurt: AT	<b>Rindssuppe</b> (L) mit Kräuterspätzle (A/C)	<b>Haferbrei</b> (A/G)	<b>Sprossenkohl-suppe</b> (G/L/O) Rahm: AT
Menü 1	<b>Schweine-geschnetzeltes</b> in Waldpilzrahmsauce (G/L/O), Spätzle (A/C/G) und Salat () Fleisch: AT/ Rahm: AT	<b>Hackfleisch-bällchen</b> (Rind) (A/C/G) in feiner Rahmsauce (G/L/M/O) mit Kartoffelpüree (G) und Marktgemüse (G) Rahm: AT	<b>Thai-Curry</b> mit Huhn, Auberginen, Paprika und Erbsenschoten (E/F/L/N) dazu Basmati-Duftreis ( ) Fleisch: AT	<b>Hirtenmakkaroni</b> (A/C) (Rind) (G/L) mit Grana Padano (C/G) und Salat Grana Padano: IT	<b>Hühnerschnitzel</b> Pariser Art (A/C/G) mit Erbsenreis, Preiselbeeren und Salat Fleisch: AT	<b>Canneloni</b> mit Tomatensauce (A/C/G) Grana Padano (C/G) und Salat Grana Padano: IT	<b>Dorschfilet</b> gebacken (A/C/D) mit Sauce Tartar (C/G/M), Salzkartoffel (G) und Kohlrabigemüse (G/L/O)
Menü 2	<b>Tomaten-Linseneintopf</b> mit Feta (G/L) und Bulgur (A) Feta: GR	<b>Japanische Udon-Nudeln</b> (A) mit Teriyaki-Gemüse und Tofu (A/F/N/O) (vegan)	<b>Farfalle</b> mit Basilikum-Pesto (A/C/G), Rucola, Cherrytomaten, Grana Padano (C/G) und Salat ( ) Grana Padano: IT	<b>Gemüse Gröstl</b> (L) mit Krautsalat (O) (vegan)	<b>Gefüllte Zucchini</b> mit Sauce Napoli (A/G/L), 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

## Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 10 04.03. – 08.03.2024

### Abendessen

Vorspeise

Menü

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	<b>Hühnersuppe</b> (L) mit Gemüsestreifen (L)	<b>Eierflockensuppe</b> (C/L) Eier: AT	<b>Rotkrautsuppe</b> (G/L/O) Rahm: AT	<b>Ananas Joghurt</b> (G) Joghurt: AT	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Eierstich (C/G) Eier: AT	<b>Tomatencremesuppe</b> (G/L) Rahm: AT	<b>Biersuppe</b> (A/G/L)
Menü	<b>Kokos-Vanille</b> Reis mit Beerenragout ()	<b>Kalter Schweinsbraten</b> mit Essiggemüse (M/L/O), Kren und Gebäck (A/G/H) Fleisch: AT	<b>Polenta Ecken</b> mit Tomaten und Käse überbacken (G) Käse: AT	<b>Graukas</b> (G) mit Dressing (M/O) und Gebäck (A/G/H) Graukäse: AT	<b>Omeletten</b> mit Topfenfüllung (A/C/G) Topfen: AT	<b>Speckknödel</b> (A/C/G) mit Sauerkraut(L)	<b>Kartoffelgulasch</b> mit Würstel (Schwein) (L/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