



# MENÜPLAN

## Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 11 11.03. – 15.03.2024

### Mittagessen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Sternchen (A/C)	<b>Rindersuppe</b> (L) mit Leberknödel (Rind) (A/C/G)	<b>Stracciatella Joghurt</b> (G/O) Joghurt: AT	<b>Kürbiscremesuppe</b> (G/L/O) Rahm: AT	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Kasknödel (A/C/G) Käse: AT	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Frittaten(A/C/G)	<b>Minestrone</b> (A/C/L)
Menü 1	<b>Rindsgulasch</b> (L/O) mit Dralli Nudeln (A/C) und Salat Fleisch: AT	<b>Gebratener Seehecht</b> (D) mit Safransauce (G/L/O), Mandelreis (H) und Salat	<b>Cordon Bleu</b> (A/C/G) (Schwein) mit Kartoffelsalat (L/M/O) und Preiselbeeren (-) Fleisch: AT/ Käse: AT	<b>Burritos</b> mit Faschiertem vom Rind (A/G/L), Sauerrahmdip (G), und Salat Sauerrahm: AT	<b>Reispfanne</b> mit Hähnchen, Spinat (L) und Salat Fleisch: AT	<b>Germknödel</b> (A/C/G) mit Vanillesauce (G) Milch: AT	<b>Rinderschnitzel</b> geschmort mit Sauce (L/O), Kohlgemüse (G) und Schupfnudeln (A/C/G) Fleisch: AT
Menü 2	<b>Tomaten-Knödel</b> (A/C/G) mit Basilikumbutter (G), Toskanagemüse und Grana Padano (C/G) Butter:AT /Grana Padano: IT	<b>Mohnnudeln</b> (A/C/G) mit Vanillesauce (G) Milch: AT	<b>Nudeln</b> (A/C) mit Käsesauce (G/L), Kirschtomaten (I) und Salat Käse: AT	<b>Parmigiana di Melanzane</b> (A/C/G) mit Baguette (A) und Salat Grana Padano: IT	<b>Gebratene Karottenlaibchen</b> (A/C/G) mit mediterranem Gemüse (G) und Sauerrahmdip (G) Sauerrahm: AT	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 11 11.03. – 15.03.2024

### Abendessen

Vorspeise

Menü

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	<b>Zucchini-suppe</b> (G/L/O) Rahm: AT	<b>Maiscremesuppe</b> (G/L/O) Rahm: AT	<b>Selleriecreme-suppe</b> (G/L/O) Rahm: AT	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Grießnockerl (A/C/G)	<b>Schoko Pudding</b> (G) Milch: AT	<b>Knoblauch-cremesuppe</b> (G/L) mit Croutons (A/G) Rahm: AT	<b>Fisolenrahmsuppe</b> (G/L) Rahm: AT
Menü	<b>Pellkartoffel</b> (G) mit Kräutertopfen (G) Topfen: AT	<b>Käsekrainer</b> (G) mit Senf (M) und Gebäck (A/G/H)	<b>Saures Rindfleisch</b> mit Zwiebel und Paprika, mariniert mit Kürbiskernöl (C/L/M/O) und Wachauer (A) Fleisch: AT/Eier: AT	<b>Topfenknödel</b> mit Butterbrösel (A/C/G) und Zwetschgenkompott () Topfen: AT / Butter: AT	<b>Bauerntoast</b> (A/G) mit Cocktailsauce (C/M)	<b>Tiroler Gröstl</b> mit Rindfleisch (G/L) und Krautsalat (O) Fleisch: AT	<b>Gebratene Knödel</b> mit Rührei, Gemüse (A/C/G) und Dip (G) Eier: AT/ Sauerrahm: 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