



MENÜPLAN

Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 15 08.04. – 12.04.2024

Mittagessen

| | MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG | SAMSTAG | SONNTAG |
|-----------|---|--|--|---|--|---|--|
| Vorspeise | Klare Hühnersuppe (L) mit Backerbsen (A/C/G) | Tomaten-cremesuppe (G/L) Rahm: AT | Joghurt mit Früchten (G) Joghurt: AT | Klare Gemüsesuppe (L) mit KäsecROUTONS (A/G) Käse: AT | Klare Rindsuppe (L) mit Profiteroles (A/C) | Rindsuppe (L) mit Sternchen (A/C) | Hühnersuppe (L) mit Kräuterschöberl (A/C) |
| Menü 1 | Tortelloni (A/C/G) in Tomaten-Speck-Rahmsauce (Schwein) (G/L), Grana Padano (C/G) und Salat Rahm: AT Grana Padano: IT | Rindfleischpfanne mit Bohnen (F/L) und Rosmarin-Polenta (G/L) Fleisch: AT | Nudeln (A/C) mit Schinkenrahmsauce (Pute) (C/G/L/O) und Salat () Rahm: AT | Gebackenes Hühnerschnitzel „Wiener Art“ (A/C) mit Kartoffelsalat (L/M/O) und Preiselbeeren (-) Fleisch: AT | Pikantes Hühner-Reisfleisch (L) mit Salat Fleisch: AT | Überbacken Cannelloni mit Tomatensauce (A/C/G) Grana Padano (C/G) und Salat Grana Padano: AT | Rindsroulade (M) mit Natursaft (L/O), Petersilkkartoffel (G) und Gemüse (G) Fleisch: AT |
| Menü 2 | Gemüse-Pilz Quiche (A/C/G) mit Sauerrahmdip (G) und Salat Sauerrahm: AT | Gemüsestrudel (A/C/G/L) mit Kartoffel (G), Sauerrahmdip (G) und Salat Sauerrahm: AT | Marokkanische Gemüse Tajine (L) mit Couscous „Raz el hanout“ (A/L) (vegan) | Spinat-Lasagne (A/C/G) mit Salat Grana Padano: IT | Überbackener Nudel-Gemüse-Auflauf (A/C/G) mit Tomaten-Basilikumsauce () und Grana Padano (C/G) 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 15 08.04. - 12.04.2024

Erwachsene

Abendessen

Vorspeise

Menu

| | MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG | SAMSTAG | SONNTAG |
|-----------|--|--|--|---|--|--|--|
| Vorspeise | Bohnensuppe (L) | Obstblechkuchen (A/C/G) | Karotten-cremesuppe (G/L/O) Rahm: AT | Kartoffelcremesuppe mit Speck (Schwein) (G/L/O) Rahm: AT | Petersilcremesuppe (G/L/O) Rahm: AT | Obstsalat () | Lauchcremesuppe (G/L/O) Rahm: AT |
| Menu | Kartoffelpüree mit Speck (Schwein) und Lauch (A/C/G) | Caprese Tomaten-Mozzarella mit Pesto (C/G), Balsamicodressing (M/O) und Baguette (A) Mozzarella IT | Fischstäbchen (A/D) mit Sauce Tartar (C/G/M) und Salzkartoffel (G) | Moosbeernocken (A/C/G) | Saurer Graukäse (G) mit Dressing (M/O) und Gebäck (A/G/H) | Tiroler Speckknödel (A/C/G) (Schwein) in Rindssuppe (L) | Tiroler Gröstl mit Rindfleisch (G/L) und Krautsalat (O) Fleisch: 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