



MENÜPLAN

Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 30 22.07. – 26.07.2024

Mittagessen

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



Essen wie zu Hause

KW 30 22.07. – 26.07.2024

Erwachsene

Abendessen

Vorspeise

Menü

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	Hühnersuppe (L) mit Gemüsestreifen (L)	Eierflockensuppe (C/L) Eier: AT	Rotkrautsuppe (G/L/O) Rahm: AT	Ananas Joghurt (G) Joghurt: AT	Klare Gemüsesuppe (L) mit Eierstich (C/G) Eier: AT	Tomatencremesuppe (G/L) Rahm: AT	Biersuppe (A/G/L)
Menü	Kokos-Vanille Reis mit Beerenragout () 501545	Kalter Schweinsbraten mit Essiggemüse (M/L/O), Kren und Gebäck (A/G/H) Fleisch: AT	Polenta Ecken mit Tomaten und Käse überbacken (G) Käse: AT	Graukas (G) mit Dressing (M/O) und Gebäck (A/G/H) Graukäse: AT	Omeletten mit Topfenfüllung (A/C/G) Topfen: AT	Speckknödel (A/C/G) mit Sauerkraut (L)	Kartoffelgulasch 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