



MENÜPLAN

Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 32 05.08. – 09.08.2024

Mittagessen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	Klare Hühnersuppe (L) mit Grießnockerl (A/C/G)	Karotten-Kokos-Ingwer-Suppe (L/O) (vegan)	Beerencreme (G) Joghurt: AT	Klare Gemüsesuppe (L) mit Backerbsen (A/C/G)	Klare Gemüsesuppe (L) mit Reibteig (A/C)	Nudelsuppe mit Würstl (Schwein) (A/C/L)	Klare Hühnersuppe (L) mit Sternchen (A/C)
Menü 1	Bauernschnitzel (Schwein) (G/L/O) mit Röstkartoffeln (G) und Salat () Fleisch: AT	Wurstnudeln mit Braunschweiger (Schwein) (A/C/L/M) und Salat ()	Faschierte Laibchen (Rind) (A/C/G/M) mit Pfefferrahmsauce (G/L/O), Kartoffelpüree (G) und Salat () Rahm: AT	Piccata Milanese (Huhn) (A/C/G) mit Tomatensauce (), Spaghetti (A/C) und Salat Fleisch: AT	Grillspieß (Huhn, Schwein, Gemüse) mit Barbecue Dip (A/L) und Kräuterreis () Fleisch: AT	Topfenauflauf (C/G) mit Apfelmus () Topfen: AT	Wiener Schnitzel (A/C) (Schwein) mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffel (G) und Zitrone () Fleisch: AT
Menü 2	Polenta- Gemüse-Schnitte (C/G) mit Tomatensauce (-) und Salat	Südtiroler Kasnocken (A/C/G) mit Salbeibutter (G), geriebenen Bergkäs (G) und Salat Käse: AT/ Butter: AT	Linsen Dhal (L) mit Duftreis (-) und Joghurt-Dip (G) (vegan außer Dip) Joghurt: AT	Blumenkohl mit Bechamel überbacken (A/G) und Salzkartoffel (G)	Hausgemachter Sterz (A/G) mit fruchtigem Apfelmus ()	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 32 05.08. – 09.08.2024

Erwachsene

Abendessen

Vorspeise

Menü

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	Tomaten-cremesuppe (G/L) Rahm: AT	Terlaner Weinsuppe (A/C/G/H/L/O)	Erbsencremesuppe (G/L/O) Rahm: AT	Kartoffelsuppe mit Speck (Schwein) (G/L/O)	Vanillepudding (G) Milch: AT	Kohlrabicremesuppe (G/L/O) Rahm: AT	Spinatcremesuppe (G/L/O) Rahm: AT
Menü	Topfenknödel mit Butterbrösel (A/C/G) und Zwetschgenkompott () Topfen: AT / Butter: AT	Schweizer Wurstsalat (Schwein) (G/M/O) mit Semmel (A)	Gemüsegröstl (L) mit Salat ()	Frankfurter (Schwein) mit Senf (M), Kren und Gebäck (A/G/H)	Frischkäse Schinken Röllchen (Pute) (C/G/O) mit Salat, Balsamico Dressing (M/O) und Gebäck (A/G/H) Frischkäse: AT	Reisfleisch (Schwein) mit Paprika (L) Fleisch: AT	Pikanter Nudelgratin (A/C/G) mit Joghurtdip (G) Joghurt: 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