



# MENÜPLAN

## Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 33 12.08. - 16.08.2024

### Mittagessen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	<b>Rindersuppe</b> (L) mit Leberknödel (Rind) (A/C/G)	<b>Cremige Kokos-Curry Suppe</b> (L) (vegan)	<b>Vanillepudding</b> mit Erdbeer-Kompott (G) Milch: AT	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Grießnockerl (A/C/G)	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Kräuterschöberl (A/C)	<b>Joghurt Zitronen Creme</b> (G) Joghurt: AT	<b>Klare Rindssuppe</b> (L) mit Buchstaben (A/C)
Menü 1	<b>Panang Curry</b> (Pute) (D/E/L) mit Duftreis (-) Fleisch: AT	<b>Gebackenes Fischfilet</b> (A/C/D) mit Sauce Tartare (A/C/G/M) und Petersilienkartoffel (G) und Salat ()	<b>Lasagne al forno</b> (Rind) (A/C/G/L/O) mit Salat	<b>Tafelspitz</b> (L) mit Petersilienkartoffel (G), Cremespinat (A/G) und Apfelkren	<b>Saltimbocca</b> (Schwein) (-) in Jus (G/L/O) mit Polenta (C/G/L) und Salat Fleisch: AT	<b>Nudel-Gemüse-Gratin</b> (A/C/G) mit Joghurtdip (G) Joghurt: AT	<b>Cevapcici</b> (Rind/Schwein) (A/C/G) mit Letscho (L), Petersiliekartoffel (G) und Knoblauchsauce (C/G/M)
Menü 2	<b>Tiroler Kasspatzln</b> (A/C/G/L) (BIO vom Berg) mit Röstzwiebel (A) und Salat Käse: AT	<b>Penne</b> (A) mit Auberginen- Zucchini-Tomaten- Ragout (), Grana Padano (C/G) und Salat (vegan außer Grana Padano) Grana Padano: IT	<b>Marokkanischer Tomaten-Linsen Eintopf</b> (L) mit Bulgur (A) (vegan)	x	<b>Kartoffel- Pfefferlings-Gratin</b> (G) und Salat ()	x	x

**Allergene Stoffe**    **A** Gluten    **B** Krebstiere    **C** Ei    **D** Fisch    **E** Erdnuss    **F** Soja    **G** Milch    **H** Nüsse    **L** Sellerie    **M** Senf    **N** Sesam    **O** Sulfite    **P** Lupinen    **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 33 12.08. – 16.08.2024

### Abendessen

Vorspeise

Menü

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	<b>Gelbe Rüben Suppe</b> (G/L/O) Rahm: AT	<b>Champignonrahmsuppe</b> (G/L/O) Rahm: AT	<b>Schwarzwurzelsuppe</b> (G/L/O)	<b>Zwiebelsuppe</b> (L/O)	<b>Paprikacremesuppe</b> (G/L/O) Rahm: AT	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Leberknödel (A/C/G)	<b>Brotsuppe</b> mit Kren (A/G/L) Rahm: AT
Menü	<b>Kartoffelpuffer</b> ( ) mit Joghurt Dip (G) Joghurt: AT	<b>Schweizer Wurstsalat</b> (Schwein) (G/M/O) mit Semmel (A)	<b>Schupfnudeln</b> mit Kraut und Speck (Schwein) (A/C/G/L) und Salat	<b>Hausgemachter Grießauflauf</b> (A/C/G) mit Zwetschgenröster ( )	<b>Graukas</b> (G) mit Dressing (M/O) und Gebäck (A/G/H) Graukäse: AT	<b>St. Johanner</b> (Schwein) mit Senf (M) und Gebäck (A/G/H)	<b>Kartoffelgulasch</b> mit Braunschweiger (Schwein) (G/L/M/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