



# MENÜPLAN

## Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 36 02.09. – 06.09.2024

### Mittagessen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Teigreis (A/C)	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Schinkenschöberl (Pute) (A/C)	<b>Paprika-Kokos-Suppe</b> (L) (vegan)	<b>Joghurt mit Mango</b> (G) Joghurt: AT	<b>Klare Hühnersuppe</b> (L) mit Frittaten (A/C/G)	<b>Karfiolcremesuppe</b> (G/L/O) Rahm: AT	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Kaiserschöberl (A/C)
Menü 1	<b>Schweinebraten</b> (M) mit Biersauce (A/L/O), Sauerkraut (L) und Serviettenknödel (A/C/G) Fleisch: AT	<b>Kalbsrahmgulasch</b> (G/L/O) mit Brokkoli (G) und Bandnudeln (A/C) Fleisch: AT/Rahm: AT	<b>Wurstnudeln</b> mit Braunschweiger (Schwein) (A/C/L/M) und Salat ()	<b>Gebratenes Seehechtfilet</b> (Fisch) (D) mit Rahmkohlrabi (G/L/O) Kartoffelcreme (G) Rahm: AT	<b>Chili con Carne</b> (Rind) mit feiner Schärfe (L), Baguette (A) und Salat	<b>Farfalle</b> (A/C/G) mit Brokkoli-Rahmsauce (C/G/L/O) und Salat Rahm: AT	<b>Paprika-Rahmschnitzel</b> (G/L/O) (Schwein) mit Reis () und Gemüse (G) Fleisch: AT/Rahm: AT
Menü 2	<b>Kartoffel-Topfen-Laibchen</b> (A/C/G/L) mit Karotten-Sellerie-Gemüse (G/L), Schnittlauchdip (G) und Salat Topfen: AT/Sauerrahm: AT	<b>Hausgemachter Grießauflauf</b> (A/C/G) mit Zwetschgenröster ()	<b>Parmigiana di Melanzane</b> (C/G) mit Baguette (A) und Salat Grana Padano: IT	<b>Spinat-Käse-Rahm-Spätzle</b> (A/C/G/L) mit Röstzwiebel (A) und Salat () Rahm: AT/Käse: AT	<b>Polenta-Gemüse-Schnitte</b> (C/G) mit Tomatensauce (-) und Salat	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 36 02.09. – 06.09.2024

## Erwachsene

### Abendessen

Vorspeise

Menü

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	<b>Brokkoli-cremesuppe</b> (G/L/O) Rahm: AT	<b>Milchreis</b> (G) Milch: AT	<b>Karotten-cremesuppe</b> (G/L/O) Rahm: AT	<b>Hühnersuppe</b> (L) mit Grießtaler (A/C/G)	<b>Gemüse-cremesuppe</b> (G/L/O) Rahm: AT	<b>Vanillepudding</b> (G) Milch: AT	<b>Kartoffelcremesuppe</b> mit Speck (G/L/O) Rahm: AT
Menü	<b>Krautfleckerl</b> (A/C/G/L/O)	<b>Frankfurter</b> (Schwein) mit Senf (M), Kren und Gebäck (A/G/H)	<b>Topfenknödel in Butterbrösel</b> (A/C/G) mit Vanillesauce (G) Topfen: AT / Butter: AT/ Milch: AT	<b>Schweizer Wurstsalat</b> (Schwein) (G/M/O) mit Semmel (A)	<b>Gefüllte Paprika</b> (vegetarisch) (C/G/L) mit Tomatensauce und Grana Padano (C/G) Grana Padano: IT	<b>Tiroler Speckknödel</b> (A/C/G) (Schwein) in Rindssuppe (L)	<b>Apfelradl</b> (A/F/G) mit Vanillesauce (G) Milch: 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