



# MENÜPLAN

## Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 38 16.09. - 20.09.2024

### Mittagessen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Backerbsen (A/C/G)	<b>Milchreis</b> (G) Milch: AT	<b>Klare Hühnersuppe</b> (L) mit Frittaten (A/C/G)	<b>Tomatensuppe</b> (G/L)	<b>Klare Rindssuppe</b> (L) mit Kräuterspätzle (A/C)	<b>Klare Gemüse- suppe</b> (L) mit Brätspätzle (A/C/G)	<b>Fruchtjoghurt</b> (G) Joghurt: AT
Menü 1	<b>Hähnchen süß- sauer</b> mit Wokgemüse (F/L) und Basmatireis (-) Fleisch: AT	<b>Spaghetti</b> (A/C) mit Bolognese- Sauce (Rind) (L), Grana Padano (C/G) und Salat Grana Padano: IT	<b>Hackbraten</b> (Rind) (A/C/G/M) in Rahmsauce (G/L/O) mit Kartoffelpüree (G) und Gemüse (G) Rahm: AT	<b>Gebackenes Fischfilet</b> (A/C/D) mit Sauce Tartare (A/C/G/M) und Petersilienkartoffel (G) und Salat ()	<b>Geschnetzeltes vom Huhn</b> in Rahmsauce (G/L/O), Spätzle (A/C/G) und Marktgemüse (G) Fleisch: AT/ Rahm: AT	<b>Speckknödel</b> (A/C/G) mit Schlamperkraut (A/L)	<b>Italienisches Gulasch</b> (Rind) (L) mit Hörnchen (A/C) Fleisch: AT
Menü 2	<b>Couscous Auflauf</b> mit Gemüse (A/G/L), Kernöldip (G) und Salat Sauerrahm: AT	<b>Spinat-Feta Strudel</b> (A/C/G) mit Kartoffel (G), Sauerrahmdip (G) und Salat Feta: GR/ Sauerrahm: AT	<b>Spanische Frittata</b> (C/G) mit Aioli (C/G/M) und Salat	<b>Veganes Auberginen Thai- Curry</b> (E/F/L/N) mit Kokosreis (O)	<b>Kaiserschmarren</b> (A/C/G) mit Zwetschkenröster (-)	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 38 16.09. - 20.09.2024

## Erwachsene

### Abendessen

Vorspeise

Menü

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	<b>Blumenkohl-Kokos-Suppe</b> (G/L/O) Rahm: AT	<b>Knoblauchsuppe</b> (G/L) mit Croutons (A/G) Rahm: AT	<b>Schokopudding</b> (G) mit Himbeerkompott () Milch: AT	<b>Lauchcremesuppe</b> (G/L/O) Rahm: AT	<b>Cremsuppe</b> vom Stangensellerie (G/L/O) Rahm: AT	<b>Eierflockensuppe</b> (C/L) Eier: AT	<b>Champignon-suppe</b> (G/L/O) Rahm: AT
Menü	<b>Spinat-Ricotta Tortelloni</b> (A/C/G) mit Schinken-Erbсен- Rahmsauce (Pute) (C/G/L/O) und Grana Padano (C/G) Rahm: AT/ Grana Padano:IT	<b>Italienischer Salat</b> (Schwein) (C/G/L/M/O) mariniert mit Laugenstangerl (A/G)	<b>Nudelsuppe</b> mit Würstel (A/C/L) und Gebäck (A/G/H)	<b>Kiachl</b> (A/C/G) mit Sauerkraut (L)	<b>Polenta-Ecken</b> mit Tomate-Käse überbacken (G) Käse: AT	<b>Sterz</b> mit (A/G) Apfelmus	<b>Bauern-Gröstl</b> (Rind/Schwein) (G/L) mit 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