



# MENÜPLAN

## Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 39 23.09. - 27.09.2024

### Mittagessen

Vorspeise

Menü 1

Menü 2

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	<b>Schokopudding</b> mit Himbeeren (G) Milch: AT	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Sternchen (A/C)	<b>Vegane Tom Kha</b> (F/L/N) (Thailändische Kokossuppe)	<b>Zucchini-Linsensuppe</b> (G/L/O) Rahm: AT	<b>Klare Rindssuppe</b> (L) mit Profiteroles (A/C)	<b>Hühnersuppe</b> (L) mit Eierbrotwürfel (A/C/G) Eier: AT	<b>Kartoffelsuppe</b> (G/L/O) Rahm: AT
Menü 1	<b>Indisches Butterhähnchen</b> (G) mit Couscous (A/L) und Salat Fleisch: AT / Butter: AT	<b>Naturschnitzel</b> (Schwein) (-) mit Senfsauce (G/L/M/O) Kartoffelpüree (G) und Salat Fleisch: AT	<b>Griechischer Fleischstrudel</b> (Rind, Oliven, getr. Tomaten) (A/C/G) mit Rosmarinkartoffel (G) dazu Tzatziki (G) Rahm: AT	<b>Rinderbraten</b> (L/O) mit Rotkraut (G/L/O) und gebratene Schupfnudeln (A/C/G) Fleisch: AT	<b>Selchschof</b> (L) in Kümmeljus (L/O), mit Sauerkraut (L) und Serviettenknödel (A/C/G) Fleisch: AT	<b>Schinkenrahmspätzle</b> (Schwein) (A/C/G/L/O) mit Grana Padano (C/G) und Salat Rahm: AT/ Grana Padano: IT	<b>Hühnerbrust</b> mit Natursaft (L/O), Rahmpolenta (G) und Salat Fleisch: AT/ Rahm: AT
Menü 2	<b>Mediterranes Zartweizenrisotto</b> mit Oliven, Kapern (A/F/L/O), Salat dazu extra Grana Padano (C/G) (vegan außer Grana Padano) Grana Padano: IT	<b>Kaspresknödel</b> (A/C/G) mit Sauerkraut (L) Käse: AT	<b>Japanische Udon-Nudeln</b> (A) mit Teriyaki-Gemüse und Tofu (A/F/N/O) (vegan)	<b>Scheiterhaufen</b> (A/C/G) mit Vanillesauce (G) Milch: AT	<b>Gemüse-Reis</b> (L) mit Salat (I) und Sauerrahmdip (G) Sauerrahm: AT	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 39 23.09. - 27.09.2024

### Abendessen

Vorspeise

Menü

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	<b>Paprika-cremesuppe</b> (G/L/O) Rahm: AT	<b>Gemüse-cremesuppe</b> (G/L/O) Rahm: AT	<b>Fenchel-cremesuppe</b> (G/L/O) Rahm: AT	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Milzschnitten (A/C/G)	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Gemüsestreifen (L)	<b>Apfel-Zimt Joghurt</b> (G) Joghurt: AT	<b>Brotsuppe</b> mit Kren (A/G/L)
Menü	<b>Germknödel</b> (A/C/G) mit Vanillesauce (G) Milch: AT	<b>Blechpizza</b> (A/G)	<b>Schweizer Wurstsalat</b> (Schwein) (G/M/O) mit Semmel (A)	<b>Farfalle</b> (A/C/G) mit Käsesauce (G/L) und Grana Padano (C/G) Käse: AT/ Grana Padano: IT	<b>St. Johanner</b> mit Senf, Kren (M) und Gebäck (A/G/H)	<b>Nudelsuppe mit Würstl</b> (Schwein) (A/C/L) und Gebäck (A/G/H)	<b>Marillen-Palatschinken</b> (A/C/G)

**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