



MENÜPLAN

Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 43 21.10. -25.10.2024

Mittagessen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	Rindersuppe (L) mit Leberknödel (Rind) (A/C/G)	Cremige Kokos-Curry Suppe (L) (vegan)	Hühnersuppe (L) mit Käsecroutons (A/G) Käse: AT	Vanillepudding mit Erdbeer-Kompott (G) Milch: AT	Klare Gemüsesuppe (L) mit Kräuterschöberl (A/C)	Joghurt Zitronen Creme (G) Joghurt: AT	Klare Rindssuppe (L) mit Buchstaben (A/C)
Menü 1	Panang Curry (Pute) (D/E/L) mit Duftreis (-) Fleisch: AT	Lasagne al forno (Rind) (A/C/G/L/O) mit Salat	Gebratenes Fischfilet (D) mit Kressesauce (G/L/O), mit Wildreis () und Salat	Saltimbocca (Schwein) (-) in Jus (G/L/O) mit Polenta (C/G/L) und Salat Fleisch: AT	Hühner-geschnetzeltes in Champignonrahmsauce (G/L/O) mit Serviettenknödel (A/C/G) und Salat Fleisch: AT / Rahm: AT	Tafelspitz (L) mit Petersilienkartoffel (G), Cremespinat (A/G) und Apfelkren	Cevapcici (Rind/Schwein) (A/C/G) mit Letscho (L), Petersilkartoffel (G) und Knoblauchsauce (C/G/M)
Menü 2	Tiroler Kasspatzln (A/C/G/L) (BIO vom Berg) mit Röstzwiebel (A) und Salat Käse: AT	Marokkanischer Tomaten-Linsen Eintopf (L) mit Bulgur (A) (vegan)	Gemüse Stifado (L/O) mit Joghurt-Dip (G) und Ciabatta (A) (vegan außer Dip) Joghurt: AT	Penne (A) mit Auberginen- Zucchini-Tomaten- Ragout (), Grana Padano (C/G) und Salat (vegan außer Grana Padano) Grana Padano: IT	Kartoffel-Pfifferlings-Gratin (G) 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

Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 43 21.10. -25.10.2024

Abendessen

Vorspeise

Menü

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