



# MENÜPLAN

## Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 45 04.11. - 08.11.2024

### Mittagessen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	<b>Klare Hühnersuppe</b> (L) mit Backerbsen (A/C/G)	<b>Schokokuchen</b> (A/C/G)	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Käsecroutons (A/G) Käse: AT	<b>Tomaten-cremesuppe</b> (G/L) Rahm: AT	<b>Klare Rindsuppe</b> (L) mit Profiteroles (A/C)	<b>Rindssuppe</b> (L) mit Sternchen (A/C)	<b>Hühnersuppe</b> (L) mit Kräuterschöberl (A/C)
Menü 1	<b>Tortelloni</b> (A/C/G) in Tomaten-Speck-Rahmsauce (Schwein) (G/L), Grana Padano (C/G) und Salat Rahm: AT Grana Padano: IT	<b>Rindfleischpfanne</b> mit Bohnen (F/L) und Rosmarin-Polenta (G/L) Fleisch: AT	<b>Gebackenes Hühnerschnitzel</b> „Wiener Art“ (A/C) mit Kartoffelsalat (L/M/O) und Preiselbeeren (-) Fleisch: AT	<b>Speckknödel</b> (Schwein) (A/C/G) auf Sauerkraut (L)	<b>Pikantes Hühner-Reisfleisch</b> (L) mit Salat Fleisch: AT	<b>Überbacken Cannelloni</b> mit Tomatensauce (A/C/G) Grana Padano (C/G) und Salat Grana Padano: AT	<b>Rindsroulade</b> (M) mit Natursaft (L/O), Petersilkkartoffel (G) und Gemüse (G) Fleisch: AT
Menü 2	<b>Steinpilz-Risotto-Laibchen</b> (C/G/L/O) mit Safransauce (G/L/O) und Salat ( )	<b>Gemüsestrudel</b> (A/C/G/L) mit Kartoffel (G), Sauerrahmdip (G) und Salat Sauerrahm: AT	<b>Chili sin Carne</b> (Soja) (F/L) mit Reis ( ) und Salat ( ) (vegan)	<b>Spinat-Kürbis-Lasagne</b> (A/C/G) mit Salat Grana Padano: IT	<b>Gemüse-Pilz Quiche</b> (A/C/G) mit Sauerrahmdip (G) und Salat Sauerrahm: AT	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 45 04.11. -08.11.2024

## Erwachsene

### Abendessen

Vorspeise

Menü

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	<b>Bohnensuppe</b> (L)	<b>Karotten-cremesuppe</b> (G/L/O) Rahm: AT	<b>Obstblechkuchen</b> (A/C/G)	<b>Kartoffelcremesuppe</b> mit Speck (Schwein) (G/L/O) Rahm: AT	<b>Petersilcremesuppe</b> (G/L/O) Rahm: AT	<b>Obstsalat</b> ( )	<b>Lauchcremesuppe</b> (G/L/O) Rahm: AT
Menü	<b>Kartoffelpüree</b> mit Speck (Schwein) und Lauch (A/C/G)	<b>Caprese</b> Kirschtomaten- Mozzarella mit Pesto (C/G), Balsamico- Dressing (M/O) und Ciabatta (A) Mozzarella: DE	<b>Fischstäbchen</b> (A/D) mit Sauce Tartar (C/G/M) und Salzkartoffel (G)	<b>Moosbeernocken</b> (A/C/G)	<b>Saurer Graukäse</b> (G) mit Dressing (M/O) und Gebäck (A/G/H)	<b>Tiroler Kaspresknödel</b> (A/C/G) mit Salat Käse: AT	<b>Tiroler Gröstl</b> mit Rindfleisch (G/L) und 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