



MENÜPLAN

Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 51 16.12. -20.12.2024

Mittagessen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	Rindssuppe (L) mit Leberspätzle (Rind) (A/C)	Paprika-Kokos-Suppe (vegan) (L)	Stracciatella Joghurt (G/O) Joghurt: AT	Kürbiscremesuppe (G/L/O) Rahm: AT	Klare Gemüsesuppe (L) mit Kasknödel (A/C/G) Käse: AT	Klare Gemüsesuppe (L) mit Frittaten(A/C/G)	Minestrone (A/C/L)
Menü 1	Rindsgulasch (L/O) mit Dralli Nudeln (A/C) und Salat Fleisch: AT	Gebratener Seehecht (D) mit Safransauce (G/L/O), Mandelreis (H) und Salat	Hühnerfilet Caprese (G) mit Pesto Sauce (C/G/L/O), Spätzle (A/C/G) und Salat Fleisch: AT	Burritos mit Faschiertem vom Rind (A/G/L), Sauerrahmdip (G), und Salat Sauerrahm: AT	Reispfanne mit Hähnchen, Spinat (L) und Salat Fleisch: AT	Germknödel (A/C/G) mit Vanillesauce (G) Milch: AT	Rinderschnitzel geschmort mit Sauce (L/O), Kohlgemüse (G) und Schupfnudeln (A/C/G) Fleisch: AT
Menü 2	Tomaten-Knödel (A/C/G) mit Basilikumbutter (G), Toskanagemüse und Grana Padano (C/G) Butter:AT /Grana Padano: IT	Parmigiana di Melanzane (C/G) mit Baguette (A) und Salat Grana Padano: IT	Vegane Proteinbällchen (A) mit Tomatenreis (L), Salat () und Remoulade (F/M) (vegan)	Topfenknödel in Butterbrösel (A/C/G) mit Marillentröster () Topfen: AT/ Butter: AT	Gebratene Karottenlaibchen (A/C/G) mit mediterranem Gemüse (C/G) und Sauerrahmdip (G) 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

Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 51 16.12. -20.12.2024

Abendessen

Vorspeise

Menü

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	Zucchini-suppe (G/L/O) Rahm: AT	Klare Hühnersuppe (L) mit Sternchen (A/C)	Selleriecreme-suppe (G/L/O) Rahm: AT	Klare Gemüsesuppe (L) mit Grießnockerl (A/C/G)	Schoko Pudding (G) mit Himbeeren () Milch: AT	Knoblauch-cremesuppe (G/L) mit Croutons (A/G) Rahm: AT	Fisolenrahmsuppe (G/L) Rahm: AT
Menü	Ofenkartoffel (G) mit Kräutertopfen (G) Topfen: AT	Milchreis (G) mit Kirschragout () Milch: AT	Saures Rindfleisch mit Zwiebel und Paprika, mariniert mit Kürbiskernöl (C/L/M/O) und Wachauer (A) Fleisch: AT/Eier: AT	Käsekrainer (G) mit Senf (M) und Gebäck (A/G/H)	Bauerntoast (A/G) mit Cocktailsauce (C/M)	Tiroler Gröstl mit Rindfleisch (G/L) und Krautsalat (O) Fleisch: AT	Gebratene Knödel mit Rührei, Gemüse (A/C/G) und Dip (G) Eier: AT/ Sauerrahm: 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