



MENÜPLAN

Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 04 20.01.-24.01.2025

Mittagessen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	Klare Hühnersuppe (L) mit Frittaten (A/C/G)	Joghurt mit Früchten (G) Joghurt: AT	Cremige Karfiolsuppe (G/L/O) Rahm: AT	Süßkartoffel-Karotten-Suppe (vegan) (L/O)	Klare Gemüsesuppe (L) mit Kräuterspätzle (A/C)	Lauchcreme-suppe (G/L/O) Rahm: AT	Cremesuppe vom Grana Padano (C/G/L) Rahm AT /Grana Padano: IT
Menü 1	Kebab (Huhn) (G) mit mediterranem Gemüse (), Couscous (A/L) und Tzatziki (G) Fleisch: AT /Joghurt: AT	Pasta Polpetti in Tomatensauce (Rind) (A/C/G), mit Penne (A/C) und Grana Padano (C/G) und Salat Grana Padano: IT	Chop Suey (Huhn) mit Asia-Gemüse (F/L/N) und Basmatireis () Fleisch AT	Kalbsrollbraten () in Rahmsauce (G/L/O) mit Spinatspätzle (A/C) und Salat Fleisch: AT/ Rahm: AT	Currywurst (Schwein) (F/L) mit Kartoffel-Wedges (-), und Salat (-)	Fleischkäse (Schwein) mit Kartoffelpüree (G) und Senf (M)	Schweinerückenstreifen in Jägersauce (Speck, Champignons) (G/L/O) und Spätzle (A/C/G) Fleisch: AT
Menü 2	Vegane Tagliatelle (A) in cremiger Kürbissauce mit Salbei (L/O) und Salat ()	Kichererbsen-Kokos Curry- (L) mit Reis () (vegan)	Apfelstrudel (A/C/G) mit Vanillesauce (G) Milch: AT	Nudeln (A) in cremiger Paprikasauce (A/G/L), Rucola () und Grana Padano (C/G) Grana Padano: AT	Vegetarisches Bami Goreng (A/C/F/N) mit 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



Essen wie zu Hause

KW 04 20.01.-24.01.2025

Erwachsene

Abendessen

Vorspeise

Menü

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	Maiscremesuppe (G/L/O) Rahm: AT	Hühnersuppe (L) mit Grießnockerl (A/C/G)	Topfencreme mit Früchten (G) Topfen: AT	Pastinaken- cremesuppe (G/L/O) Rahm: AT	Grießsuppe (A/C/L/O)	Milchreis mit Früchten und Zimt (G) Milch: AT	Klare Gemüsesuppe (L) mit Gemüsestreifen (L)
Menü	Topfenknödel in Butterbrösel (A/C/G) mit Marillenröster () Butter: AT/ Topfen: AT	Kartoffel-Zucchini Gratin (G) mit Salat () und Dip (G) Joghurt: AT	Ofenkartoffel (G) mit Speck- Kräutertopfen (Schwein) (G) Topfen: AT	Schinkenfleckerl (Schwein) (A/C/G/L) mit Salat	Saure Knödel (A/C/G) sauer mariniert (M/O)	Nudelsuppe mit Würstl (Schwein) (A/C/L/M) und Gebäck (A/G/H)	Knödel Duo (A/C/G) mit brauner Butter (G) und Salat Butter: 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