



MENÜPLAN

Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 28 11.07. – 15.07.2022

Mittagessen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	Klare Gemüsesuppe (L) mit Grießnockerl (A/C/G)	Schokokuchen (A/C/G)	Cremige Kokos-Curry Suppe (A/F/G/L)	Hühnersuppe (L) mit Buchstaben (A/C)	Klare Rindsuppe (L) mit Frittaten(A/C/G)	Topfencreme mit Früchten (G)	Parmesan-cremesuppe (G/L)
Menü 1	Krautfleckerl mit Schinken (Pute) (A/C/G/L/O) und Salat	Pasta Polpetti in Tomatensauce (Rind) (A/C/G), mit Penne (A/C) und Parmesan (G)	Chop Suey (Schwein) mit Asia- Gemüse (A/F/L) und Reis ()	Paprika Hendlburst in Natursaft (L/O) mit Erbsenreis ()	Currywurst (Schwein) (A/F/L) mit Kartoffel-Wedges (-), und Salat (-)	Überbacken Cannelloni mit Tomatensauce (A/C/G) Parmesan (G) und Salat	Schweine- rückenstreifen in Jägersauce (Speck, Champignons) (G/L/O) und Spätzle (A/C)
Menü 2	Marokkanische Gemüse Tajine (L) mit Couscous „Raz el hanout“ (A/L)	Gemüse-Pilz Quiche (A/C/G) mit Sauerrahmdip (G) und Salat	Gnocchi mit Rucola Pesto, (A/C/G) Cherrytomaten, Parmesan (G) und Salat ()	Apfelstrudel (A/C/G) mit Vanillesauce (G)	Vegetarisches Bami Goreng (A/C/F/G/N/O) 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

Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 28 11.07. – 15.07.2022

Abendessen

Vorspeise

Menü

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	Maiscremesuppe (G/L/O)	Pastinaken- cremesuppe (G/L/O)	Milchreis mit Früchten und Zimt (G)	Hühnersuppe (L) mit Grießnockerl (A/C/G)	Lauchcreme-suppe (G/L/O)	Grießsuppe (A/C/L/O)	Obstblechkuchen (A/C/G)
Menü	Mohnnudeln (A/C/G) mit Apfelmus ()	Schweizer Wurstsalat (Schwein) (G/M/O) mit Gebäck (A/G/H)	Kartoffel-Zucchini Gratin (G) mit Salat () und Dip (G)	Überbackener Polenta mit Gemüse und Speck (Schwein) (G)	Knacker (Schwein) () mit Kartoffelpüree (G) und Natarsauce (L/O)	Marend (Schwein) (A/C/M) mit Gebäck (A/G/H)	Tiroler Speckknödel (A/C/G) (Schwein) in Rindsuppe (L)

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