



MENÜPLAN

Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 31 01.08. – 05.08.2022

Mittagessen

Vorspeise

Menü 1

Menü 2

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	Klare Rindssuppe (L) mit Sternchen (A/C)	Cremige Gemüsesuppe (G/L/O)	Klare Gemüsesuppe (L) mit Grießnockerl (A/C/G)	Apfel-Zimt-Joghurt (G)	Klare Hühnersuppe (L) mit Reibteig (A/C)	Hühnersuppe (L) mit Profiteroles (A/C)	Klare Gemüsesuppe (L) mit Fadennudeln (A/C)
Menü 1	Rinderstreifen „Stroganoff“ (G/L/M/O) mit Serviettenknödel (A/C/G) und Salat	Tex-Mex-Hühner- Wrap (A/G) mit Tomatensalsa (O) und Salat	Wurstnudeln (A/C/G/L/M) (Schwein) mit Joghurdip (G) und Salat	Bauernschnitzel (Schwein) (G/L/O) mit Kartoffelspalten () und Gemüse (G)	Gebratener Fleischkäse (Schwein) (L) mit Natarsaft (L/O), Kartoffelpüree (G) und Salat	Hirten-Makkaroni (Speck, Champignons) (A/C/G/L) mit Parmesan (G) und Salat	Tafelspitz (L) mit Cremespinat (A/G) und Röstkartoffel (G)
Menü 2	Zucchini-Käse Laibchen (A/C/G) mit Gurken- Joghurt-Sauce (G) und Wok Gemüse ()	Treccine (A/C) mit Schwammerlsauce (G/L/O) und Salat	Kässpätzle (A/C/G/L) mit Röstzwiebel (A) und Salat	Spinatknödel (A/C/G) in Tomaten- Käse-Rahmsauce (G/L), mit Salat	Bunte Penne (A/C) mit Arrabbiatasauce (L/O) Parmesan (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 31 01.08. – 05.08.2022

Abendessen

Vorspeise

Menü

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	Obstsalat ()	Gerstlsuppe (A/L) mit Geselchtem	Ungarische Bohnensuppe (L)	Kräuterrahm-suppe (G/L/O)	Eierflocken-suppe (C/L)	Vanille Joghurt (G)	Graukäsesuppe (G/L)
Menü	Reisfleisch (Schwein) mit Paprika (L)	Marend mit Speck, Käse, Gurke und Tomate (A/C/M) und Gebäck (A/G/H)	Gebackene Champignons (A/C) mit Sauce Tartar (C/G/M)	Kalter Schweinebraten mit Essiggemüse (L,O) Kren und Gebäck (A,G,H)	Arme Ritter (A/C/G) mit Vanillesauce (G)	Räucherlachs (D) mit Sauerrahm (G) und Kartoffelpuffer (A/C/G)	Grießbrei mit Zimt (A/G) und Früchten ()

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