

MENÜPLAN

Erwachsene





Mittagessen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	Klare Gemüsesuppe (L) mit Backerbsen (A/C/G)	Tomatensuppe (G/L)	Klare Rindssuppe (L) mit Kräuterspätzle (A/C)	Obstblechkuchen (A/C/G)	Klare Gemüsesuppe (L) mit Frittaten (A/C/G)	Klare Gemüse- suppe (L) mit Brätspätzle (A/C/G)	Fruchtjoghurt (G)
Menü 1	Spaghetti (A/C) mit Bolognese- Sauce (Rind) (L), Parmesan (G) und Salat	Kebap (Huhn) () mit mediterranem Gemüse (), Reis (-) und Tzatziki (G)	Hackbraten (Rind) (A/C/G/M) in Rahmsauce (G/L/O) mit Kartoffelpüree (G) und Gemüse (G)	Gebackenes Fischfilet (A/C/D) mit Sauce Tartare (A/C/G/M) und Petersilienkartoffel (G) und Salat()	Hühnchen süß- sauer mit Wokgemüse (A/F/L) und Basmatireis (G)	Speckknödel (A/C/G) mit Schlamperkraut (A/L)	Italienisches Gulasch (Rind) (L) mit Hörnchen (A/C)
Menii 2	Couscous Auflauf mit Gemüse (A/G/L), Kernöldip (G) und Salat	Spinat-Feta Strudel (A/C/G) mit Kartoffel (G), Sauerrahmdip (G) und Salat	Bohnen-Stew (L) mit Serviettenknödel (A/C/G) und Salat	Auberginen Thai- Curry (E/F/L/N) mit Kokosreis (O)	Kaiserschmarren (A/C/G) mit Apfel- Birnen Kompott (-)	X	x

N Sesam

O Sulfite

Lupinen

R Weichtiere

Die Auszeichnung der Allergene bezieht sich nicht auf den Salat.

C Ei

D Fisch

E Erdnuss

F Soja

G Milch

H Nüsse

L Sellerie

M Senf

▲ Gluten

B Krebstiere

Allergene

Stoffe

KW 32 08.08. - 12.08.2022

mama-bringt's wünscht guten Appetit!

<u>Vegetarische Gerichte – grüne Farbe</u>



MENÜPLAN

Erwachsene





Abendessen

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Blumenkohlsuppe (G,L,O)	Knoblachsuppe (G/L) mit Croutons (A/G)	Schokopudding (G)	Lauchcremesuppe (G/L/O)	Cremesuppe vom Stangensellerie (G/L/O)	Eierflocken-suppe (C/L)	Champignon- suppe (G/L/O)
Spinat-Ricotta Tortelloni (A/C/G) mit Schinken-Erbsen- Rahmsauce (Pute) (G/L/O) und Parmesan (G)	Polenta-Ecken mit Tomate-Käse überbacken (G)	Nudelsuppe (C) mit Würstel (A/C/L) und Gebäck (A/G/H)	Rindfleischsalat mit Penne, Käferbohnen (A/C/M) und Essig-Öl Dressing (O)	Berner Würstel (Schwein) (G) mit Petersilkartoffel (G) und Senf (M)	Sterz mit (A/G) Apfelmus	Bauerngröstl (Rind/Schwein) (G,L) mit Krautsalat (O)

Allergene Stoffe A GlutenB Krebstiere

C EiD Fisch

E ErdnussF Soja

G MilchH Nüsse

L SellerieM Senf

N SesamO Sulfite

P LupinenR Weichtiere

Die Auszeichnung der Allergene bezieht sich nicht auf den Salat.