



# MENÜPLAN

## Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 34 22.08. - 26.08.2022

### Mittagessen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Buchstaben (A/C)	<b>Kartoffelcremesuppe</b> (G/L/O)	<b>Vanillejoghurt</b> (G)	<b>Hühnersuppe</b> (L) mit Frittaten (A/C/G)	<b>Rindssuppe</b> (L) mit Kräuterspätzle (A/C)	<b>Haferbrei</b> (A/G)	<b>Sprossenkohl-suppe</b> (L/O)
Menü 1	<b>Hackfleischbällchen</b> (Rind) (A/C/G) in feiner Rahmsauce (G/L/M/O) mit Kartoffelpüree (G) und Marktgemüse (G)	<b>Thai-Curry</b> mit Huhn, Auberginen, Spitzpaprika und Erbsenschoten (E/F/L/N) dazu Basmati-Duftreis ( )	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> in Waldpilzrahmsauce (G/L/O), Spätzle (A/C/G) und Salat ( )	<b>Hirtenmakkaroni</b> (A/C) (Rind) (G/L) mit Parmesan (G) und Salat	<b>Hühnerschnitzel</b> Pariser Art (A/C/G) mit Erbsenreis, Preiselbeeren und Salat	<b>Dorschfilet</b> gebacken (A/C/D) mit Sauce Tartar (C/G/M), Salzkartoffel (G) und Kohlrabigemüse (G/L)	<b>Canneloni</b> mit Tomatensauce (A/C/G) Parmesan (G) und Salat
Menü 2	<b>Tomaten-Linseneintopf</b> mit Feta (G/L) und Bulgur (A)	<b>Farfalle</b> mit Basilikum-Pesto (A/C/G), Rucola, Cherrytomaten, Parmesan (A/C/G) und Salat ( )	<b>Japanische Udon-Nudeln</b> (A) mit Teriyaki-Gemüse und Tofu (A/F/N/O)	<b>Gemüse Gröstl</b> (G/L) mit Krautsalat (O)	<b>Gefüllte Zucchini</b> mit Sauce Napoli (A/G/L), Parmesan (G) und Salat	x	x

**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



# MENÜPLAN

## Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 34 22.08. – 26.08.2022

### Abendessen

Vorspeise

Menü

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	<b>Hühnersuppe</b> mit Gemüsestreifen (L)	<b>Eierflocken-suppe</b> (C/L)	<b>Rotkrautsuppe</b> (G/L/O)	<b>Ananas Joghurt</b> (G)	<b>Klare Gemüsesuppe</b> mit Eierstich (C/G/L)	<b>Tomatencreme-suppe</b> (G/L)	<b>Biersuppe</b> (A/GL)
Menü	<b>Kokos-Vanille</b> Reis mit Beerenragout( )	<b>Weißwurst</b> mit Laugenbreze (A/G) und süßem Senf (M)	<b>Bauerntoast</b> (A/G) mit Cocktailsauce (C/M)	<b>Kartoffel Frittata</b> mit Pilzen (C/G) und Knoblauch-Mayonnaise (C/G/M)	<b>Kiachl</b> (A/C/G) mit Preiselbeeren ( )	<b>Speckknödel</b> (A/C/G) mit Sauerkraut(L)	<b>Kartoffelgulasch</b> mit Würstel (Schwein) (G/L/O)

#### 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