



MENÜPLAN

Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 35 29.08. – 02.09.2022

Mittagessen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	Rindersuppe (L) mit Leberknödel (A/C/G)	Kräuterrahmsuppe (G/L/O)	Klare Gemüsesuppe (L) mit Sternchen (A/C)	Stracciatella Joghurt (G/O)	Hühnersuppe (L) mit Kräuter Schöberl (A/C)	Klare Gemüsesuppe (L) mit Kräuterschöberl (A/C)	Minestrone (A/C/L)
Menü 1	Kotelette (Schwein) (-) nach Holzfäller Art mit Pilzen (L/O) und Rosmarinpolenta (G/L)	Gebatener Seehecht (D) mit Safransauce (G/L/O), Mandelreis (H) und Salat	Burritos mit Faschiertem vom Rind (A/G/L), Sauerrahmdip (G), und Salat	Cordon Bleu (A/C/G) (Schwein) mit Kartoffelsalat (L/M/O) und Preiselbeeren (-)	Reispfanne mit Hähnchen, Spinat (L) und Salat	Germknödel (A/C/G) mit Vanillesauce (G)	Rinderschnitzel geschmort mit Sauce (L/O), Kohlgemüse (G) und Schupfnudeln (A/C/G)
Menü 2	Tomaten-Knödel (A/C/G) mit Toskana Gemüse, Parmesan (G) und Salat	Mohnnudeln (A/C/G) mit Vanillesauce (G)	Parmigiana di Melanzane (A/G) mit Gebäck (A/G/H) und Salat	Gnocchi (A/C) mit Käsesauce (G/L), Kirschtomaten (I) und Salat	Gebatene Karottenlaibchen (A/C/G) mit mediterrane Gemüse (G) und Sauerrahmdip (G)	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 35 29.08. – 02.09.2022

Abendessen

Vorspeise

Menü

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	Zucchini-suppe (G/L/O)	Maiscreme-suppe (G/L/O)	Selleriecreme-suppe (G/L/O)	Klare Gemüsesuppe (L) mit Grießnockerl (A/C/G)	Schoko Pudding (G)	Knoblauch-cremesuppe (G/L) mit Croutons (A/G)	Fisolenrahmsuppe (G/L)
Menü	Pellkartoffel (G) mit Kräutertopfen (G)	Käsekrauter (G) mit Senf (M) und Gebäck (A/G/H)	Topfenknödel mit Butterbrösel (A/C/G) und Zwetschgenkompott ()	Saures Rindfleisch mit Zwiebel und Paprika, mariniert mit Kürbiskernöl (C/L/M/O) und Gebäck (A/G/H)	Polenta Ecken mit Tomaten und Käse überbacken (G)	Tiroler Gröstl mit Rindfleisch (G/L) und Krautsalat (O)	Gebratene Knödel mit Rührei, Gemüse (A/C/G) und Dip (G)

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