



# MENÜPLAN

## Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 45 07.11. – 11.11.2022

### Mittagessen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Sternchen (A/C)	<b>Kürbiscremesuppe</b> (G/L/O)	<b>Rindersuppe</b> (L) mit Leberknödel (A/C/G)	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Fadennudeln (A/C)	<b>Hühnersuppe</b> (L) mit Kräuter Schöberl (A/C)	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Frittaten(A/C/G)	<b>Minestrone</b> (A/C/L)
Menü 1	<b>Kotelette</b> (Schwein) (-) nach Holzfäller Art mit Pilzen (L/O) und Rosmarinpolenta (G/L)	<b>Gebratener Seehecht</b> (D) mit Safransauce (G/L/O), Mandelreis (H) und Salat	<b>Chili con Carne</b> (Rind) (L) mit Reis ( ) und Salat	<b>Cordon Bleu</b> (A/C/G) (Schwein) mit Kartoffelsalat (L/M/O) und Preiselbeeren (-)	<b>Reispfanne</b> mit Hähnchen, Spinat (L) und Salat	<b>Germknödel</b> (A/C/G) mit Vanillesauce (G)	<b>Rinderschnitzel</b> geschmort mit Sauce (L/O), Kohlgemüse (G) und Schupfnudeln (A/C/G)
Menü 2	<b>Tomaten-Knödel</b> (A/C/G) mit Toskana Gemüse, Parmesan (G) und Salat	<b>Mohnnudeln</b> (A/C/G) mit Vanillesauce (G)	<b>Parmigiana di Melanzane</b> (A/G) mit Gebäck (A/G/H) und Salat	<b>Gnocchi</b> (A/C) mit Käsesauce (G/L), Kirschtomaten ( ) und Salat	<b>Gebratene Karottenlaibchen</b> (A/C/G) mit mediterranem 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 45 07.11. – 11.11.2022

### 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)	Fisolenrahm-suppe (G/L)
Menü	Pellkartoffel (G) mit Kräutertopfen (G)	Käsekrainer (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)	Bauerntoast (A/G) mit Cocktailsauce (C/M) 501547	Tiroler Gröstl mit Rindfleisch (G/L) und Krautsalat (O)	Gebratene Knödel mit Rührei, Gemüse (A/C/G) und Dip (G)

**Allergene Stoffe**

<b>A</b> Gluten	<b>C</b> Ei	<b>E</b> Erdnuss	<b>G</b> Milch	<b>L</b> Sellerie	<b>N</b> Sesam	<b>P</b> Lupinen
<b>B</b> Krebstiere	<b>D</b> Fisch	<b>F</b> Soja	<b>H</b> Nüsse	<b>M</b> Senf	<b>O</b> Sulfite	<b>R</b> Weichtiere

Die Auszeichnung der Allergene bezieht sich nicht auf den Salat.

mama-bringt's wünscht guten Appetit!

Vegetarische Gerichte – grüne Farbe