



# MENÜPLAN

## Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 50 12.12. – 16.12.2022

### Mittagessen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Schinkenschöberl (Pute) (A/C)	<b>Karottencremesuppe</b> (G/L/O)	<b>Klare Rindsuppe (L)</b> mit Teigreis (A/C)	<b>Kürbiscremesuppe</b> (G/L/O)	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Frittaten (A/C/G)	<b>Karfiolcremesuppe</b> (G/L/O)	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Kaiserschöberl (A/C)
Menü 1	<b>Schweinebraten</b> (M) mit Biersauce (A/L/O), Sauerkraut (L) und Serviettenknödel (A/C/G)	<b>Gebratenes Seehechtfilet</b> (Fisch) (D) mit Kürbis-Kartoffelcreme (G) und Erbsen (G)	<b>Gebackenes Hühnerschnitzel</b> „Wiener Art“ (A/C) mit Kartoffelsalat (L/M/O) und Preiselbeeren (-)	<b>Rahmgulasch</b> (Schwein) (G/L/O) mit Brokkoli (G) und Bandnudeln (A/C)	<b>Chili con Carne</b> (Rind) mit feiner Schärfe (L), Gebäck (A/G/H) und Salat	<b>Farfalle</b> (A/C/G) mit Brokkoli-Rahmsauce (G/L/O) und Salat	<b>Paprika-Rahmschnitzel</b> (G/L/O) mit Reis (L) und Gemüse (G)
Menü 2	<b>Kartoffel-Gemüse-Laibchen</b> (A/C/L) mit Wurzelgemüse (G/L), Schnittlauchdip (G) und Salat	<b>Hausgemachter Grießauflauf</b> (A/C/G) mit Zwetschgenröster (L)	<b>Parmigiana di Melanzane</b> (A/G) mit Gebäck (A/G/H) und Salat	<b>Spinatspätzle</b> (A/C/G) mit Gorgonzolasauce (G/L/O) und Karottengemüse (G)	<b>Polenta überbacken</b> mit Gemüse (G) dazu Tomatensauce (-) 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 50 12.12. – 16.12.2022

### Abendessen

Vorspeise

Menü

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	Brokkoli-cremesuppe (G/L/O)	Hühnersuppe (L) mit Grießtaler (A/C/G)	Gemüse-cremesuppe (G/L/O)	Milchreis (G)	Paprikacremesuppe (G/L/O)	Vanillepudding (G)	Kartoffel-cremesuppe mit Speck (G/L/O)
Menü	Krautfleckerl (A/C/G/L/O)	Caprese Tomaten-Mozzarella mit Pesto (G), Balsamicodressing (M/O) und Baguette (A/G/H)	Nusschupfnudeln (A/C/G/H) mit Zwetschenröster ( )	Tiroler Kaspressknödel (A/C/G) mit Salat	Frischkäse Schinken Röllchen (Pute) (G/O) mit Salat. Balsamico Dressing (M/O) und Gebäck (A/G/H)	Geschnetzeltes vom Schwein mit Pfefferrahmsauce (G/L/O), Spätzle (A/C/G) und Salat ( )	Apfelradl (A/C/G) mit Vanillesauce (G)

**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