



# MENÜPLAN

## Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 02 09.01. – 13.01.2023

### Mittagessen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	<b>Kartoffelcremesuppe</b> (G/L/O)	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Buchstaben (A/C)	<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>Hirtenmakkaroni</b> (A/C) (Rind) (G/L) mit Parmesan (G) und Salat	<b>Thai-Curry</b> mit Huhn, Auberginen, Spitzpaprika und Erbsenschoten (E/F/L/N) dazu Basmati-Duftreis	<b>Schweine- geschnetzeltes</b> in Waldpilzrahmsauce (G/L/O), Spätzle (A/C/G) und Karottengemüse (G)	<b>Hackfleisch- bällchen</b> (Rind) (A/C/G) in feiner Rahmsauce (G/L/M/O) mit Kartoffelpüree (G) und Marktgemüse ( )	<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 (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    **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 02 09.01. – 13.01.2023

### Abendessen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	<b>Hühnersuppe</b> (L) mit Gemüsestreifen (L)	<b>Eierflockensuppe</b> (C/L)	<b>Rotkrautsuppe</b> (G/L/O)	<b>Ananas Joghurt</b> (G)	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Eierstich (C/G)	<b>Tomatencremesuppe</b> (G/L)	<b>Biersuppe</b> (A/G/L)
Menü	<b>Kokos-Vanille</b> Reis mit Beerenragout ( )	<b>Kalter Schweinsbraten</b> mit Essiggemüse (M/L/O), Kren und Gebäck (A/G/H)	<b>Polenta Ecken</b> mit Tomaten und Käse überbacken (G)	<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    **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