



# MENÜPLAN

## Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 15 10.04. – 14.04.2023

### Mittagessen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	<b>Rindssuppe</b> (L) mit Leberspätzle (Rind) (A/C/G)	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Frittaten (A/C/G)	<b>Cremige Karfiolsuppe</b> (G/L/O)	<b>Hühnersuppe</b> (L) mit Käsecroutons (A/G)	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Kräuterschöberl (A/C)	<b>Joghurt Zitronen Creme</b> (G)	<b>Klare Rindssuppe</b> (L) mit Buchstaben (A/C)
Menü 1	<b>Hirschgulasch</b> (L/O) mit Preiselbeeren, Rotkraut (G/L/O) und Serviettenknödel (A/C/G)	<b>Panang Curry</b> (Pute) (A/D/E/F/L) mit Duftreis (-)	<b>Gebratenes Fischfilet</b> (D) mit Kressesauce (G/L/O), mit Wildreis () und Salat	<b>Lasagne al forno</b> (Rind) (A/C/G/L/O) mit Salat	<b>Saltimbocca</b> (Schwein) (-) in Jus (G/L/O) mit Parmesanpolenta (C/G/L) und Salat	<b>Nudel-Gemüse-Gratin</b> (A/C/G) mit Joghurtdip (G)	<b>Cevapcici</b> (Rind/Schwein) (A/C/G) mit Letscho (L), Petersilkartoffel (G) und Dip (C/G/M)
Menü 2	x	<b>Dinkelpenne</b> (A/C) mit Auberginen- Zucchini-Tomaten- Ragout (), Grana Padano (C/G) und Salat	<b>Tiroler Kasspatzln</b> (A/C/G/L) (BIO vom Berg) mit Röstzwiebel (A) und Salat	<b>Gemüse Stifado</b> (L/O) mit Gebäck (A/G) und Dip (G)	<b>Kartoffel-Spargel-Gratin</b> (G) mit 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 15 10.04. – 14.04.2023

### Abendessen

Vorspeise

Menü

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	Gelbe Rüben Suppe (G/L/O)	Zwiebelsuppe (L/O)	Schwarzwurzel-suppe (G/L/O)	Paprikacreme-suppe (G/L/O)	Champignon-rahmsuppe (G/L/O)	Klare Gemüsesuppe (L) mit Leberknödel (A/C/G)	Brottsuppe mit Kren (A/G/L)
Menü	Italienischer Salat (Schwein) (C/G/L/M/O) mariniert mit Gebäck (A/G/H)	Hausgemachter Grießauflauf (A/C/G) mit Zwetschgenröster ()	Schupfnudeln mit Kraut und Speck (Schwein) (A/C/G/L) und Salat	Schinkenfleckerl (Schwein) (A/C/G/L) mit Salat	Graukas (G) mit Dressing (M/O) und Gebäck (A/G/H)	St. Johanner (Schwein) mit Senf (M) und Gebäck (A/G/H)	Kartoffelgulasch mit Braunschweiger (Schwein) (G/L/M/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