



MENÜPLAN

Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 18 01.05. – 05.05.2023

Mittagessen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	Klare Gemüsesuppe (L) mit Schinkenschöberl (Pute) (A/C)	Klare Rindssuppe (L) mit Backerbsen (A/C/G)	Klare Gemüsesuppe (L) mit Teigreis (A/C)	Karottencremesuppe (G/L/O)	Klare Hühnersuppe (L) mit Frittaten (A/C/G)	Karfiolcremesuppe (G/L/O)	Klare Gemüsesuppe (L) mit Kaiserschöberl (A/C)
Menü 1	Schweinebraten (M) mit Biersauce (A/L/O), Sauerkraut (L) und Serviettenknödel (A/C/G)	Rahmgulasch (Schwein) (G/L/O) mit Brokkoli (G) und Bandnudeln (A/C)	Gebratenes Seehechtfilet (Fisch) (D) auf Rahmkohlrabi (G/L/O) mit Kartoffelcreme (G)	Gebackenes Hühnerschnitzel „Wiener Art“ (A/C) mit Kartoffelsalat (L/M/O) und Preiselbeeren (-)	Chili con Carne (Rind) mit feiner Schärfe (L), Gebäck (A/G/H) und Salat	Farfalle (A/C/G) mit Brokkoli-Rahmsauce (C/G/L/O) und Salat	Paprika-Rahmschnitzel (G/L/O) mit Reis (L) und Gemüse (G)
Menü 2	x	Hausgemachter Grießauflauf (A/C/G) mit Apfel-Birnen-Kompott (L)	Spinatspätzle (A/C) in Gorgonzolasauce (G/L/O) dazu Birnen und Walnüsse (H)	Parmigiana di Melanzane (A/C/G) mit Gebäck (A/G/H) und Salat	Polenta überbacken mit Gemüse (C/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 18 01.05. – 05.05.2023

Abendessen

Vorspeise

Menü

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