



# MENÜPLAN

## Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 21 22.05. – 26.05.2023

### Mittagessen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Fadennudeln (A/C)	<b>Beerencreme</b> (G)	<b>Klare Hühnersuppe</b> (L) mit Sternchen (A/C)	<b>Sellerie-cremesuppe</b> (G/L/O)	<b>Klare Rindssuppe</b> (L) mit Profiteroles (A/C)	<b>Hühnersuppe</b> (L) mit Eierbrotwürfel (A/C/G)	<b>Bärlauch-cremesuppe</b> (G/L/O)
Menü 1	<b>Naturschnitzel</b> (Schwein) (-) mit Senfsauce (G/L/M/O) Kartoffelpüree (G) und Gemüse (G)	<b>Hühnerfilet Caprese</b> (G) mit Pesto Sauce (C/G/L/O), Spätzle (A/C/G) und Salat	<b>Indisches Butterhähnchen</b> (G) mit Couscous (A/L) und Salat	<b>Pad Kra Pao</b> Thailändisches Fleischgericht (Rind/Schwein) mit Gemüse (A/F/L/R) und Eierreis (C)	<b>Selchschoopf</b> (L) mit Kümmelsauce (L/O), Petersilkkartoffel (G) und Sauerkraut (L)	<b>Schinkenrahmspätzle</b> (Schwein) (A/C/G/L/O) mit Grana Padano (C/G) und Salat	<b>Hühnerbrust</b> mit Natursaft (L/O), Rahmpolenta (G) und Salat
Menü 2	<b>Kaspresknödel</b> (A/C/G) mit Sauerkraut (L)	<b>Mediterranes Zartweizenrisotto</b> mit Oliven und Kapern (A/C/G/L/O) dazu Salat	<b>Schwammerlgulasch</b> (G/L/O) mit Semmelknödel (A/C/G) und Salat	<b>Scheiterhaufen</b> (A/C/G) mit Vanillesauce (G)	<b>Nudelpfanne</b> (A/C) mit Blattspinat (G) und Tomatenwürfel (A/G/L) 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 21 22.05. – 26.05.2023

### Abendessen

Vorspeise

Menü

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	Paprika-cremesuppe (G/L/O)	Gemüse-cremesuppe (G/L/O)	Fenchel-cremesuppe (G/L/O)	Klare Gemüsesuppe (L) mit Milzschnitten (A/C/G)	Klare Gemüsesuppe (L) mit Gemüsestreifen (L)	Apfel-Zimt Joghurt (G)	Brotsuppe mit Kren (A/G/L)
Menü	Mohnnudeln (A/C/G) mit Apfelkompott	St. Johanner mit Senf, Kren (M) und Gebäck (A/G/H)	Blechpizza (A/G)	Farfalle (A/C/G) mit Käsesauce (G/L) und Grana Padano (C/G)	Fischstäbchen (A/C/D/G) mit Sauce Tartar (C/G/M) und Salzkartoffel (G)	Nudelsuppe mit Würstl (Schwein) (A/C/L) und Gebäck (A/G/H)	Marillenpalatschinken (A/C/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