



# MENÜPLAN

## Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 28 10.07. - 14.07.2023

### Mittagessen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Schinkenschöberl (Pute) (A/C)	<b>Topfencreme</b> (G)	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Teigreis (A/C)	<b>Karottencremesuppe</b> (G/L/O)	<b>Klare Hühnersuppe</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>Gebackenes Hühnerschnitzel</b> „Wiener Art“ (A/C) mit Kartoffelsalat (L/M/O) und Preiselbeeren (-)	<b>Gebratenes Seehechtfilet</b> (Fisch) (D) mit Rahmkohlrabi (G/L/O) Kartoffelcreme (G)	<b>Rahmgulasch</b> (Kalb) (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 (C/G/L/O) und Salat	<b>Paprika-Rahmschnitzel</b> (G/L/O) (Schwein) mit Reis () und Gemüse (G)
Menü 2	<b>Kartoffel-Gemüse-Laibchen</b> (A/C/L) mit Karotten-Sellerie-Gemüse (G/L), Schnittlauchdip (G) und Salat	<b>Tomaten-Linsen Eintopf</b> mit Feta (G/L) und Bulgur (A)	<b>Spinatspätzle</b> (A/C) mit Gorgonzolasauce (G/L/O) und Karottengemüse (G)	<b>Hausgemachter Grießauflauf</b> (A/C/G) mit Zwetschgenröster ()	<b>Polenta überbacken</b> 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 28 10.07. – 14.07.2023

### 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 Gießtaler (A/C/G)	Kartoffel-cremesuppe mit Speck (G/L/O)
Menü	Krautfleckerl (A/C/G/L/O)	Tiroler Kaspressknödel (A/C/G) mit Salat	<b>Caprese</b> Tomaten-Mozzarella mit Pesto (C/G), Balsamicodressing (M/O) und Baguette (A/G/H)	<b>Nuss-schupfnudeln</b> (A/C/G/H) mit Zwetschenröster ( )	<b>Frischkäse Schinken Röllchen</b> (Pute) (C/G/O) mit Salat. Balsamico Dressing (M/O) und Gebäck (A/G/H)	<b>Geschnetzeltes</b> vom Schwein mit Pfefferrahmsauce (G/L/O), Spätzle (A/C/G) und Salat	<b>Apfelradl</b> (A/F/G) mit Vanillesauce (G)

#### Allergene Stoffe

**A** Gluten  
**B** Krebstiere

**C** Ei  
**D** Fisch

**E** Erdnuss  
**F** Soja

**G** Milch  
**H** Nüsse

**L** Sellerie  
**M** Senf

**N** Sesam  
**O** Sulfite

**P** Lupinen  
**R** Weichtiere

Die Auszeichnung der Allergene bezieht sich nicht auf den Salat.

mama-bringt's wünscht guten Appetit!

Vegetarische Gerichte – grüne Farbe