



MENÜPLAN

Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 29 17.07. – 21.07.2023

Mittagessen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	Klare Rindssuppe (L) mit Sternchen (A/C)	Cremige Gemüsesuppe (G/L/O)	Klare Gemüsesuppe (L) mit Grießnockerl (A/C/G)	Apfel-Zimt-Joghurt (G)	Klare Gemüsesuppe (L) mit Kasknödel (A/C/G)	Ungarische Bohnensuppe (L)	Klare Gemüsesuppe (L) mit Fadennudeln (A/C)
Menü 1	Bauernschnitzel (Schwein) (G/L/O) mit Kartoffelspalten () und Salat ()	Tex-Mex-Hühner-Wrap (A/G) mit Sauerrahmdip (G/M) und Salat	Wurstnudeln mit Braunschweiger (Schwein) (A/C/G/L/M) und Salat ()	Rinderstreifen „Stroganoff“ (G/L/M/O) mit Serviettenknödel (A/C/G) und Salat	Gebratener Fleischkäse (Schwein) (L) mit Natursaft (L/O), Kartoffelpüree (G) und Salat	Hirtenmakkaroni (Rind, Champignons) (A/C/G/L) mit Grana Padano (C/G) und Salat	Tafelspitz (L) mit Cremespinat (A/G) und Röstkartoffel (G)
Menü 2	Spinatknödel (A/C/G) mit brauner Butter (G), Grana Padano (C/G) und Salat	Treccine (A/C) mit Schwammerlsauce (G/L/O) und Salat	Tiroler Kasspatzln (A/C/G/L) (BIO vom Berg) mit Röstzwiebel (A) und Salat	Zucchini-Käse Laibchen (A/C/G) mit Gurken-Joghurt-Sauce (G) und Wok Gemüse ()	Bunte Penne (A/C) mit Arrabbiatasauce (L/O) Grana Padano (C/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 29 17.07. – 21.07.2023

Abendessen

Vorspeise

Menü

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	Obstsalat ()	Gerstlsuppe (A/L) mit Geselchtem	Hühnersuppe (L) mit Profiteroles (A/C)	Kräuterrahmsuppe (G/L/O)	Eierflockensuppe (C/L)	Vanille Joghurt (G)	Graukäsesuppe (G/L)
Menü	Reisfleisch (Schwein) mit Paprika (L)	Marend mit Speck, Käse, Gurke und Tomate (A/C/M) und Gebäck (A/G/H)	Gebackene Champignons (A/C) mit Sauce Tartar (C/G/M)	Kalter Schweinebraten mit Essiggemüse (L/M/O) Kren und Gebäck (A/G/H)	Arme Ritter (A/C/G) mit Vanillesauce (G)	Räucherlachs (D) mit Sauerrahm (G) und Kartoffelpuffer	Grießbrei mit Zimt (A/G) und Früchten ()

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