



# MENÜPLAN

## Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 33 14.08. - 18.08.2023

### Mittagessen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Sternchen (A/C)	<b>Rindersuppe</b> (L) mit Leberknödel (Rind) (A/C/G)	<b>Stracciatella Joghurt</b> (G/O)	<b>Paprikacremesuppe</b> (G/L/O)	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Kasknödel (A/C/G)	<b>Klare Gemüsesuppe</b> (L) mit Frittaten(A/C/G)	<b>Minestrone</b> (A/C/L)
Menü 1	<b>Kotelette</b> (Schwein) (-) nach Holzfäller Art mit Pilzen (L/O) und Rosmarinpolenta (G/L)	<b>Rinderschnitzel</b> geschmort mit Sauce (L/O), Kohlgemüse (G) und Schupfnudeln (A/C/G)	<b>Cordon Bleu</b> (A/C/G) (Schwein) mit Kartoffelsalat (L/M/O) und Preiselbeeren (-)	<b>Burritos</b> mit Faschiertem vom Rind (A/G/L), Sauerrahmdip (G), und Salat	<b>Reispfanne</b> mit Hähnchen, Spinat (L) und Salat	<b>Germknödel</b> (A/C/G) mit Vanillesauce (G)	<b>Paprika-Rahmschnitzel</b> (G/L/O) (Schwein) mit Reis () und Gemüse (G)
Menü 2	<b>Tomaten-Knödel</b> (A/C/G) mit Toskana Gemüse, Grana Padano (C/G) und Salat	x	<b>Gnocchi</b> (A/C) mit Käsesauce (G/L), Kirschtomaten () und Salat	<b>Parmigiana di Melanzane</b> (A/C/G) mit Gebäck (A/G/H) und Salat	<b>Gebratene Karottenlaibchen</b> (A/C/G) mit mediterranem Gemüse (G) und Sauerrahmdip (G)	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 33 14.08. – 18.08.2023

### Abendessen

Vorspeise

Menü

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	Zucchini-suppe (G/L/O)	Maiscremesuppe (G/L/O)	Selleriecreme-suppe (G/L/O)	Klare Gemüsesuppe (L) mit Grießnockerl (A/C/G)	Schoko Pudding (G)	Knoblauch-cremesuppe (G/L) mit Croutons (A/G)	Fisolenrahmsuppe (G/L)
Menü	<b>Pellkartoffel</b> (G) mit Kräutertopfen (G)	<b>Käsekrainer</b> (G) mit Senf (M) und Gebäck (A/G/H)	<b>Saures Rindfleisch</b> mit Zwiebel und Paprika, mariniert mit Kürbiskernöl (C/L/M/O) und Gebäck (A/G/H)	<b>Topfenknödel</b> mit Butterbrösel (A/C/G) und Zwetschgenkompott ()	<b>Bauerntoast</b> (A/G) mit Cocktailsauce (C/M)	<b>Tiroler Gröstl</b> mit Rindfleisch (G/L) und Krautsalat (O)	<b>Gebratene Knödel</b> mit Rührei, Gemüse (A/C/G) und Dip (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