



MENÜPLAN

Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 38 18.09. -22.09.2023

Mittagessen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	Klare Gemüsesuppe (L) mit Schinkenschöberl (Pute) (A/C)	Karotten-cremesuppe (G/L/O) Rahm:AT	Klare Gemüsesuppe(L) mit Teigreis (A/C)	Topfencreme (G) Topfen: AT	Klare Hühnersuppe (L) mit Frittaten (A/C/G)	Karfiolcremesuppe (G/L/O) Rahm: AT	Klare Gemüsesuppe (L) mit Kaiserschöberl (A/C)
Menü 1	Schweinebraten (M) mit Biersauce (A/L/O), Sauerkraut (L) und Serviettenknödel (A/C/G) Fleisch: AT	Kalbsrahmgulasch (G/L/O) mit Brokkoli (G) und Bandnudeln (A/C) Fleisch: AT /Rahm: AT	Gebratenes Seehechtfilet (Fisch) (D) mit Rahmkohlrabi (G/L/O) Kartoffelcreme (G) Rahm: AT	Gebackenes Hühnerschnitzel „Wiener Art“ (A/C) mit Kartoffelsalat (L/M/O) und Preiselbeeren (-) Fleisch: AT	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 Rahm: AT	Paprika-Rahmschnitzel (G/L/O) (Schwein) mit Reis () und Gemüse (G) Fleisch: AT /Rahm: AT
Menü 2	Kartoffel-Gemüse-Laibchen (A/C/L) mit Karotten-Sellerie-Gemüse (G/L), Schnittlauchdip (G) und Salat Sauerrahm: AT	Hausgemachter Grießauflauf (A/C/G) mit Zwetschgenröster ()	Spinatspätzle (A/C) mit Gorgonzolasauce (G/L/O) und Karottengemüse (G) Rahm: AT/Gorgonzola: IT	Parmigiana di Melanzane (A/C/G) mit Gebäck (A/G/H) und Salat Grana Padano: IT	Polenta-Gemüse-Schnitte (C/G) mit 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 38 18.09. -22.09.2023

Abendessen

Vorspeise

Menü

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	Brokkoli-cremesuppe (G/L/O) Rahm: AT	Paprikacremesuppe (G/L/O) Rahm: AT	Milchreis (G) Milch: AT	Gemüse-cremesuppe (G/L/O) Rahm: AT	Vanillepudding (G) Milch: AT	Hühnersuppe (L) mit Grießtaler (A/C/G)	Kartoffelcremesuppe mit Speck (G/L/O) Rahm: AT
Menü	Krautfleckerl (A/C/G/L/O)	Tiroler Kaspessknödel (A/C/G) mit Salat Käse: AT	Caprese Tomaten-Mozzarella mit Pesto (C/G), Balsamicodressing (M/O) und Baguette (A/G/H) Mozzarella IT	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) Frischkäse: AT	Schweizer Wurstsalat (Schwein) (G/M/O) mit Gebäck (A/G/H)	Apfelradl (A/F/G) mit Vanillesauce (G) Milch: AT

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 38 18.09. -22.09.2023

**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