



MENÜPLAN

Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 40 02.10. -06.10.2023

Mittagessen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	Klare Gemüsesuppe (L) mit Backerbsen (A/C/G)	Tomatensuppe (G/L)	Klare Hühnersuppe (L) mit Frittaten (A/C/G)	Obstblechkuchen (A/C/G)	Klare Rindssuppe (L) mit Kräuterspätzle (A/C)	Klare Gemüse- suppe (L) mit Brätspätzle (A/C/G)	Fruchtjoghurt (G) Joghurt: AT
Menü 1	Spaghetti (A/C) mit Bolognese- Sauce (Rind) (L), Grana Padano (C/G) und Salat Grana Padano: IT	Geschnetzeltes vom Huhn in Rahmsauce (G/L/O), Spätzle (A/C/G) und Marktgemüse (G) Fleisch: AT/ Rahm: AT	Hackbraten (Rind) (A/C/G/M) in Rahmsauce (G/L/O) mit Kartoffelpüree (G) und Gemüse (G) Rahm: AT	Rinderbraten (L/O) mit Rotkraut (G/L/O) und gebratene Schupfnudeln (A/C/G) Fleisch: AT	Hähnchen süß- sauer mit Wokgemüse (A/F/L) und Basmatireis (-) Fleisch: AT	Speckknödel (A/C/G) mit Schlamperkraut (A/L)	Italienisches Gulasch (Rind) (L) mit Hörnchen (A/C) Fleisch: AT
Menü 2	Couscous Auflauf mit Gemüse (A/G/L), Kernöldip (G) und Salat Sauerrahm: AT	Spinat-Feta Strudel (A/C/G) mit Kartoffel (G), Sauerrahmdip (G) und Salat Feta: GR/ Sauerrahm: AT	Bohnen-Stew (L) mit Serviettenknödel (A/C/G) und Salat (vegetarisch) (L/O) und Salat	Veganes Auberginen Thai- Curry (E/F/L/N) mit Kokosreis (O)	Kaiserschmarren (A/C/G) mit Apfel- Birnen Kompott (-)	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 40 02.10. – 06.10.2023

Abendessen

Vorspeise

Menü

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	Blumenkohl-Kokos-Suppe (G/L/O) Rahm: AT	Knoblauchsuppe (G/L) mit Croutons (A/G) Rahm: AT	Schokopudding (G) Milch: AT	Lauchcremesuppe (G/L/O) Rahm: AT	Cremsuppe vom Stangensellerie (G/L/O) Rahm: AT	Eierflockensuppe (C/L) Eier: AT	Champignon-suppe (G/L/O) Rahm: AT
Menü	Spinat-Ricotta Tortelloni (A/C/G) mit Schinken-Erbsen-Rahmsauce (Pute) (C/G/L/O) und Grana Padano (C/G) Rahm: AT/ Grana Padano:IT	Rindfleischsalat mit Penne, Käferbohnen (A/C/M) und Essig-Öl Dressing (M/O) Fleisch: AT	Nudelsuppe mit Würstel (A/C/L) und Gebäck (A/G/H)	Polenta-Ecken mit Tomate-Käse überbacken (G) Käse: AT	Berner Würstel (Schwein) (G) mit Petersilkartoffel (G) und Senf (M)	Sterz mit (A/G) Apfelmus	Bauern-Gröstl (Rind/Schwein) (G/L) mit Krautsalat (O) Fleisch: 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