



MENÜPLAN

Erwachsene



Essen wie zu Hause

KW 41 09.10. -13.10.2023

Mittagessen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Vorspeise	Klare Gemüsesuppe (L) mit Fadennudeln (A/C)	Beerencreme (G) Joghurt: AT	Klare Hühnersuppe (L) mit Sternchen (A/C)	Zucchini-Linsensuppe (G/L/O) Rahm: AT	Klare Rindssuppe (L) mit Profiteroles (A/C)	Hühnersuppe (L) mit Eierbrotwürfel (A/C/G) Eier: AT	Kartoffelsuppe (G/L/O) Rahm: AT
Menü 1	Indisches Butterhähnchen (G) mit Couscous (A/L) und Salat Fleisch: AT / Butter: AT	Hühnerfilet Caprese (G) mit Pesto Sauce (C/G/L/O), Spätzle (A/C/G) und Salat Fleisch: AT	Naturschnitzel (Schwein) (-) mit Senfsauce (G/L/M/O) Kartoffelpüree (G) und Gemüse (G) Fleisch: AT	Gebackenes Fischfilet (A/C/D) mit Sauce Tartare (A/C/G/M) und Petersilienkartoffel (G) und Salat ()	Selchschoopf (L) in Kümmeljus (L/O), mit Sauerkraut (L) und Serviettenknödel (A/C/G) Fleisch: AT	Schinkenrahmspätzle (Schwein) (A/C/G/L/O) mit Grana Padano (C/G) und Salat Rahm: AT/ Grana Padano: IT	Hühnerbrust mit Natursaft (L/O), Rahmpolenta (G) und Salat Fleisch: AT/ Rahm: AT
Menü 2	Schwammerlgulasch (G/L/O) mit Semmelknödel (A/C/G) und Salat	Mediterranes Zartweizenrisotto mit Oliven und Kapern (A/C/G/L/O) dazu Salat	Kaspressknödel (A/C/G) mit Sauerkraut (L) Käse: AT	Topfenknödel in Butterbrösel (A/C/G) mit Marillenröster () Topfen: AT/ Butter: AT	Nudelpfanne (A/C) mit Blattspinat (G) und Tomatenwürfel (A/G/L) 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 41 09.10. -13.10.2023

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-Erbсен- 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